Все о роме

Иван Дубровин

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Данная книга рассчитана на широкий круг читателей. В ней содержится максимальный обзор сведений, касающихся одного из самых крепких алкогольных напитков — рома. Автор попытался охватить весь спектр информации о роме. Данная книга доставит удовольствие людям, серьезно относящимся к культуре пития крепких алкогольных напитков, так как содержит информацию о правильном употреблении рома в соответствии со сложившейся многовековой традицией.

Прочитав эту книгу, читатель узнает не только историю происхождения рома и традиции, связанные с его употреблением, но и почерпнет массу прикладной информации о том, где применяется ром и какими целебными свойствами он обладает. Помимо этого, читатель узнает, сколь широко применяется ром в кулинарии, и обогатит себя рецептами приготовления умопомрачительных коктейлей на его основе.

- Иван Ильич Дубровин
  - ВСТУПЛЕНИЕ
  - ГЛАВА 1 ДАР ЭКВАТОРА (ИСТОРИЯ ВОЗНИКНОВЕНИЯ РОМА)
  - ГЛАВА 2 ОЦЕНКА КАЧЕСТВА РОМА ПО КРЕПОСТИ
  - ГЛАВА 3 КАК ПРАВИЛЬНО ПИТЬ РОМ
  - ГЛАВА 4 ЦЕЛИТЕЛЬНЫЕ СВОЙСТВА РОМА
  - ГЛАВА 5 КОКТЕЙЛИ НА ОСНОВЕ РОМА
  - ГЛАВА 6 РОМ В КУЛИНАРИИ
    -
    - БЛЮДА ИЗ РЫБЫ
    - БЛЮДА ИЗ МЯСА
    - БЛЮДА ИЗ ТЕСТА
    - ПРИГОТОВЛЕНИЕ СОУСОВ
  - ГЛАВА 7 НЕТРАДИЦИОННОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РОМА
  - ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Иван Ильич Дубровин
Все о роме

ВСТУПЛЕНИЕ

Ром с незапамятных времен считался напитком пиратов, а значит, настоящих мужчин. В наши же дни ромом — одним из самых крепких напитков — лакомятся и граждане добропорядочные. Более того, найдется немало любителей настоящего рома и среди прекрасной половины человечества.

Любить-то мы его любим. Но правильно ли пьем? И достаточно ли знаем о роме? Не будучи напитком исконно русским по происхождению, его название и по сей день остается для нас чем-то загадочным и непонятным, навевает в памяти легенду о грозном капитане Флинте. Познакомиться с истинной историей происхождения рома вы сможете, прочитав главу «Дар экватора».

Во второй главе книги вам представится возможность вместе с автором оценить по достоинству разные сорта напитка, а заодно выбрать тот, который вы захотите продегустировать самостоятельно. Попробуйте коктейли на основе рома, о способах приготовления которых вы узнаете чуть ниже.

Не забывайте, что купить бутылочку рома и выпить ее одним залпом не главное. Чтобы получить удовольствие от этого напитка, нужно познакомиться с правилами его употребления.

Ром необходимо правильно подготовить, прежде чем подать его к столу. Об этом вы прочитаете в главе «Как пить ром».

Помимо основного, всем нам привычного назначения напитка, ром обладает массой других полезных свойств. Познакомят вас с ними главы «Целебные свойства рома», «Ром в кулинарии» и «Полезные возможности „Золотого гостя“.

ГЛАВА 1 ДАР ЭКВАТОРА (ИСТОРИЯ ВОЗНИКНОВЕНИЯ РОМА)

Практически во всех европейских странах существуют специальные заведения, где подают коктейли, приготовленные исключительно на основе рома. Там же вы можете услышать массу захватывающих историй о роме, которые стали достоянием национального фольклора этих стран. Легенды передаются из поколения в поколение старожилами, местными любителями пропустить за ужином рюмку-другую напитка с тонким изысканным вкусом.

Среди этих много историй романтических. Распаляя фантазию, легенды о возникновении рома представляют собой феерию чувств, вызываемых данным напитком. Вы ощущаете всю трагедию разбитых сердец, слушая историю за стаканчиком рома о погибшем в кораблекрушении моряке, которого ждала на берегу прекрасная Эльза…

Погрузившись в морскую пучину, герой легенды предстал перед демоном соленых вод. Сжимая в руках саблю, моряк отчаянно бросился на демона. Морской дьявол подивился столь сильной тяге человека к жизни и попросил героя объяснить ему, в чем ее причина, пообещав взамен выполнить любое желание в пределах вод. Моряк рассказал ему о красавице Эльзе и о том, что хочет жить ради того, чтобы вновь соединиться с любимой.

Демона растрогали неизвестные ему чувства человека. Он сказал, что выполнит его желание, но для этого ему необходимо знать, насколько дорога моряку Эльза. Моряк ответил, что любимая для него, будто нектар для души. «Да будет так!» — сказал морской дьявол и мигом нашел Эльзу, которая как раз горевала на берегу океана. Убедить девушку, сломленную горем, отдать свою душу демону ради воссоединения со своим любимым, не составило труда. Душу Эльзы демон преподнес своему пленнику в виде перламутровой раковины с золотистым нектаром. Моряк испил из «чаши» и превратился в дельфина. И две любящие души до сих пор наслаждаются единством, воплощенном в дельфине, который резвится в океанских просторах. О нектаре морского дьявола сложен целый ряд увлекательных сказаний и песен. Упоминание рома в качестве этого напитка часто встречается в фольклоре народов, населяющих Центральную и Южную Америку.

Освежающую прохладу морского ветра в коктейль на основе рома добавляет рассказ о нелегком путешествии за ромом

великого искателя приключений Силата. В некоторых интерпретациях этого рассказа Силат даже отдал аборигенам свой указательный палец за глоток из кубка с волшебной жидкостью, которая придала ему ловкость, мудрость и защиту от врагов.

Неповторимость вкуса рома описывает множество легенд и притч, переносящих вас в неземные миры магии. Одна из таких притч гласит о том, что только дух дуба способен сохранить магические свойства рома, что, кстати, недалеко от правды, ведь именно дуб обладает характеристикой дерева, наиболее эффективно взаимодействующего со спиртом. Сохраняя традиции и заботясь о качестве продукции, крупнейшие компании по производству рома настаивают его именно в дубовых бочках.

Для российского обывателя ром нередко ассоциируется с романтикой пиратской жизни, не последнюю роль в этом сыграли и классические литературные произведения приключенческого жанра. Согласно истории, именно пиратам, бродягам морей и океанов, мы обязаны возможностью смаковать ром с его ободряющим ароматом. Истинные первооткрыватели, флибустьеры, оценили вкусовые и «веселящие» качества напитка и стали первыми «поставщиками» рома с берегов Вест-Индии на европейский материк.

Благодатный климат экватора позволял людям, населяющим острова Карибского бассейна, собирать щедрый урожай сахарного тростника, а сочная тростниковая патока ценилась местными жителями и могла быть обменена на продукты питания, орудия труда и даже женщин. Здесь история «рождения» рома несильно отличается от истории возникновения спиртных напитков, получающих «хмельные» свойства в результате брожения: оценив выгоду производства тростниковой патоки, крестьяне островов Пуэрто-Рико, Гаити, Куба, Ямайка, Багамских островов нередко запасались ее большим количеством. Напиток зарывался в глиняных сосудах в землю («про запас») или просто складировался до востребования. Со временем вырабатывалась более тонкая рецептура производства рома.

Именно такую технологию производства рома застали вольные мореплаватели, посетившие берега острова, в будущем получившего название Сан-Сальвадор, чтобы пополнить находящийся на острове тайник новой партией захваченных сокровищ. Об этом гласит старинная испанская легенда, которую в небольшом сокращении и с пояснениями мы посчитали нужным донести до вас, ибо эта история объясняет причину ореола таинственности вокруг изысканного спиртного напитка — рома — и неугасаемого интереса к нему.

Развитие новых торговых путей в XV веке, связанное с освоением Америки, послужило запалом к мощному взрыву пиратства, чья небывалая доселе жестокость проявилась на водном пространстве от Карибского до Средиземного моря. Не ища наживы, пираты высаживались на неведомые европейцам острова, чтобы после долгих месяцев странствий по водной пустыне ощутить под ногами твердую землю и пополнить запасы питьевой воды.

Так было и в тот раз. Флибустьеры облюбовали омываемый Саргассовым морем остров, выгодно выделявшийся среди россыпи пяти десятков островов Вест-Индии щедростью природных запасов. За время плавания морским волкам изрядно надоел вкус рыбы и сухофруктов. Разбив на побережье лагерь, пираты рассеялись по острову — все как один они были прекрасными охотниками. Капитан, сопровождаемый двумя крепкими помощниками, отправился к тайнику, расположенному в пещере на круче скалы, дорогу к которому знал только он. Добравшись до места, пираты обнаружили, что ветки, скрывавшие от глаз вход в пещеру, были отброшены. Сокровища не исчезли, но повсюду виднелись следы человеческого присутствия.

Капитан, вероятно, забеспокоился о сохранности своих сокровищ и, вернувшись в лагерь, велел собрать всю команду и объявил о том, что тайник был разграблен и что необходимо, обыскав остров, найти наглецов, покусившихся на «святыню морских волков». И два десятка вооруженных до зубов, распаленных гневом и экваториальным солнцем пиратов двинулись в глубь острова, оставив в лагере самого младшего.

Лишь к ночи пираты смогли напасть на следы человека, которые привели их к небольшой деревеньке, простирающейся вдоль лагуны небывалой красоты, будто спрятанной в нише четырех утесов. В результате неравной схватки все мужчины деревни были убиты. Пираты собирались взять женщин наложницами на корабль, а ветхие лачуги сжечь. Вдруг кто-то в поисках золота наткнулся на один из «складов» тростниковой патоки.

Попробовав данный напиток, пираты пришли в изумление от его вкуса и с удовольствием отпраздновали им свою победу.

Только трем богам поклонялись пираты: богу удачи, богу золота и богу вина. Последний, известный в широких кругах своей шаловливостью, тут же поспешил зло подшутить над ними.

Польстившись нежным вкусом, морские бродяги недооценили крепость напитка и вскоре полегли рядом со своими жертвами.

Оставшиеся в живых женщины предупредили вождя соседнего племени, а тот, в свою очередь, своих соседей, и вот

уже полторы сотни вооруженных воинов неслышно двинулись к лагуне.

Не успев понять, что происходит, один за другим уходили в свой пиратский рай «морские волки», сраженные копьями и стрелами, наконечники которых были смазаны тропическим ядом.

Лишь один, самый быстрый, самый трезвый или просто самый везучий, смог уйти от погони и вернуться в лагерь живым.

Пиратская шхуна, пережившая добрую сотню нещадящих бурь и кровавых битв, двинулась к просторам Атлантического океана, неся на борту двух трясущихся от морской лихорадки и страха перед нескончаемостью волн, изнуренных жаждой и голодом флибустьеров.

Вряд ли пираты продержались бы еще хоть пару дней, но морской ветер принес им более легкую смерть — мушкеты португальских мореплавателей, чьи красно-зеленые флаги замелькали на горизонте на третью неделю скитания. Взяв пиратов на борт и, по морской традиции, накормив, португальцы выслушали леденящую кровь историю о напитке божественного вкуса, право попробовать который стоит жизни.

Пираты рассказали о необыкновенной голубой лагуне, где воды настолько чисты, что можно разглядеть каждую песчинку на дне, и о чудовищах страшнее бури, охраняющих лагуну и волшебную жидкость, чьи когти и зубы размером с человеческую руку и острее самой лучшей рапиры.

Не успев насытиться гостеприимством португальских путешественников, пираты вскоре отправились вслед за своими товарищами. А португальцы, заинтригованные рассказом, повернули свои паруса к данным флибустьерами ориентирам.

Множество удивительных историй о пиратах, великих сражениях, таинственных островах вы можете прочитать либо даже услышать от какого-нибудь потомка морского скитальца, который, потягивая ром и попыхивая трубкой, разбудит в вас романтическое настроение своими рассказами. Но вернемся к фактам.

Действительно, первые упоминания о роме тесно переплетаются с портовой деятельностью Португалии середины XVI века. Из коллекций и подвалов богатейших старожилов Лиссабона и Опорто ром на крыльях своей популярности вскоре перекочевал на затхлые полки припортовых кабаков.

И тогда вереницы торговых шхун направляются в Вест-Индию за свежим удовольствием. Несовершенство технологии перевозки приводит к потере большей части груза сахарного тростника, поэтому импортируется уже готовая патока. В крупных

населенных пунктах с дешевой рабочей силой открываются первые производства по перегонке рома. Ром получается самого низкого качества, что является причиной сравнительной дешевизны продукта и быстрого его распространения.

Ром начинает путешествовать по Европе. Через Бильбао и Мадрид, законодателей моды для любителей крепких напитков в Западной Европе, ром завоевывает признание Италии и Франции, проникая в искушенные удовольствиями головы обывателей.

Имея крепость 45–58ои низкую стоимость, ром постепенно вытесняет с рынка Испании белое вино, что приводит к стычкам конкурирующих алкогольных магнатов, а в дальнейшем к частичному слиянию производств. Основным же центром «рождения» рома высшего класса остаются на протяжении веков страны Вест-Индии. Знаменитость кубинского рома наравне с гаванскими сигарами не имеет границ в Европе. Несомненно, ром сыграл не последнюю роль в развитии экономики государств всего ряда Больших Антильских островов, которые испокон веков испещрены вдоль и поперек плантациями сахарного тростника.

И ныне в Тулузе, Лионе, Париже и некоторых других городах Франции при посещении специализированных заведений Rhumerie гурманам представляется возможность лишиться средств, примерно равных стоимости американского автомобиля средней марки, чтобы попробовать несколько глотков настоящего кубинского рома вековой выдержки. Посетители, впервые открывшие меню Rhumerie, приходят в полный восторг. Варианты представленных коктейлей потрясают своим разнообразием и количеством (а их за четыре века набралось не менее полутысячи).

В обрабатывающей промышленности Центральной Америки за годы развития индустрии рома появилось множество мелких полукустарных предприятий по его производству. В Европу партии этого напитка импортировались из Бразилии и Перу.

Куба объявила ром национальным напитком, чем закрепила свой приоритет по его поставкам на мировой рынок, называя себя «родиной рома». Здесь проводятся ежегодные «карнавалы солнца», главным атрибутом которых выступает ром. Название рома на местном диалекте означает «солнечный», что соответствует золотистому оттенку напитка. «Карнавал солнца» продолжается четыре дня. Во время него хозяева ресторанов и кафе обычно устраивают в рекламных целях бесплатные дегустации новых сортов рома и коктейлей на его основе.

Фабрики Франции по производству рома совершенствуют технологию перегонки патоки сахарного тростника и мелассы и импортируют свою продукцию в соседние государства. Нужно

отметить, что французский ром в настоящее время мало чем уступает по качеству своим «тропическим» конкурентам.

Завоевав Испанию и Францию, Германию и Италию, Великобританию и Швейцарию, ром долго не мог проникнуть на территорию российского государства. Первое знакомство россиян с ромом произошло в эпоху Петра I. Традиции ли тому причиной, своеобразность ли менталитета русского человека, с недоверием относящегося ко всему западному, но ром никак не желал приживаться на нашей земле. И лишь небольшие партии рома регулярно поставлялись ко двору Его Величества.

Подобная картина наблюдалась и в Советском Союзе периода 70-х годов. Сотрудничество с Кубой запомнилось нашему партаппарату не только дефицитным кофе и цитрусовыми, но и маленькими партиями рома.

О невероятной популярности рома в Европе XIX века свидетельствует следующий факт. В самом разгаре первой мировой войны генералитет испанской армии принимает решение выдавать легионерам по 100 унций рома перед началом стратегически важных сражений, объясняя это заботой о поддержании «боевого духа» солдат. Военные врачи используют ром в качестве обезболивающего средства и антисептика.

В 20-х годах XX века американское правительство ведет усиленную борьбу с фермерами, самопально перегоняющими ром из выращиваемого тростника. Подобно действию «сухого» закона в СССР, последствием которого явилось исчезновение лучших виноградников Молдовии и Крыма, в США проводится кампания по уничтожению плантаций сахарного тростника. Такие плантации давали приличный урожай «самогонного» рома, особенно в южной части Штатов. Рост теневой экономики и коррупции привел к тому, что на незаконной торговле рома подпольные магнаты стали сколачивать огромные капиталы. Как видно, и в истории Соединенных Штатов ром оставил свой след.

Ром сегодня — это постоянный атрибут фешенебельных ресторанов и ночных клубов всего мира. В Великобритании и ныне действует общество любителей рома, одно из условий вступления в которое — употреблять данный напиток неразбавленным. Возможно, что с ростом популярности рома подобное общество появится и в России.

ГЛАВА 2 ОЦЕНКА КАЧЕСТВА РОМА ПО КРЕПОСТИ

Вы когда-нибудь задумывались над тем, сколько на нашей планете различных напитков? Наверняка нет. И правильно делали, так как подсчитать их точное количество не возьмется ни одна, даже самая что ни на есть совершенная машина.

Однако достоверно известно, что более тридцати процентов из общего количества напитков приходится именно на спиртные, среди которых крепкоалкогольные занимают отнюдь не последнее место.

Все они отличаются друг от друга не столько вкусовыми качествами (которые, например, у водки совершенно отсутствуют или выражены слишком мало), сколько содержанием спирта и некоторыми особенностями производства.

Как известно, спирт используется в основном для приготовления крепкоалкогольных напитков, в частности водки и других родственных ей напитков. Его вырабатывают из пищевого сырья (картофеля, кукурузы, ржи, ячменя, проса и т. д.). Так как на далекой Ямайке наиболее распространенным растением считается не рожь и не зерно, а сочный и сладкий тростник, естественно, основным сырьем для изготовления «барбадосской водки» стал именно он.

Представители каждой национальности считают «свою» водку самой лучшей, называя напитки других народов подражанием, если не дешевой подделкой. Именно различием вкусов людей объясняется огромное разнообразие напитков, распространенных в разных уголках земного шара. У каждого народа был и есть свой любимый напиток. Для русских это — квас и кисель, для азербайджанцев — шербет, для чехов и немцев — пиво, для аргентинцев — матэ. Все они соответствуют национальным вкусам, образу жизни, климату.

Однако в последнее время само понятие «национальный напиток» как что-то экзотическое, доступное лишь жителям какой-то одной страны, несколько изменилось. Большинство напитков широко распространены повсюду, и их с удовольствием пьют на всех шести континентах. В том числе и ром, этот крепкий и ароматный напиток, с которым связано столько удивительных исторических фактов и передаваемых из поколения в поколение легенд, овеянных романтикой пиратской жизни.

Ром — это крепкий и очень своеобразный напиток. Российский ром содержит всего 45 % спирта и 2 % сахара, а

зарубежный — 40–60 % спирта. Изготовляют ром из мелассы, или патоки сахарного тростника. Именно по этой причине ром вырабатывают во всех тропических странах, где культивируется сахарный тростник. Его готовят из отходов переработки сахарного тростника — из мелассы. Во время выдержки в роме происходят сложные биохимические процессы, в которых участвуют продукты брожения тростниковой мелассы, дубильные вещества и кислород. Получившуюся бражку перегоняют и получают таким образом ромовый спирт. Спирт разбавляют, заливают в дубовые бочки и выдерживают не менее пяти лет при температуре 18,5 °С — 22,5 °С.

Ром имеет жгучий вкус и цвет с красивым золотистым оттенком. Хотя ром может иметь и различные оттенки — от прозрачного до темно-золотистого, как коньяк. Все зависит от времени и условий выдержки. Если ром хранят в металлических сосудах — он бесцветный. Если в дубовых бочках — его оттенок будет зависеть от цвета древесины дуба.

Ром традиционно вырабатывается в больших количествах на Вест-Индийских островах, Кубе, Ямайке, Мартинике, в Бразилии и других латиноамериканских странах. Так как впервые этот напиток был изготовлен на острове Барбадос, одним из первых его названий было, соответственно, «барбадосская водка».

Само же название «ром» происходит от слова rumbullion, что на одном из диалектов английского языка означает «шум, волнение».

О причинах возникновения подобного названия гадать не приходится. Достаточно только попробовать ром, особенно немного подогретый и сдобренный ароматными пряностями, как тут же начинаешь понимать, что отважные флибустьеры слышали шум в своей голове не только из-за постоянной качки, а благодаря воздействию алкогольных паров. Ну а если учесть, что без предварительного распития рома не могло состояться ни одно морское сражение, можно предположить, что морские волки, воевавшие под флагом с изображением человеческого черепа и костей, испытывали «волнение» постоянно. Но особенно сильно — по утрам. Так как давно замечено, что чем больше выпьешь рома во время бурной ночи в компании веселых друзей, тем меньше хочется о нем думать на следующее утро.

Но как бы то ни было, этот крепкий напиток и в наше время, как несколько веков назад, пользуется популярностью, причем не только на своей родине, но и во многих других странах. В России он до сих пор считается чуть ли не экзотическим, хотя довольно часто используется для приготовления различных блюд и напитков.

Обычно мужчины относятся к рому с некоторым пренебрежением, считая, по всей видимости, что настоящий алкогольный напиток не может быть сладким, тогда как представительниц прекрасного пола отпугивает необыкновенная крепость рома.

Другое дело джин или мартини…

Что ж, пить или не пить ром — решать вам, уважаемый читатель. Однако думаем, что узнав некоторые интересные подробности об изготовлении и видах этого горячительного напитка, вы наверняка последуете примеру страстных латиноамериканцев и отважитесь провести вечерок в компании со стаканом, наполненным охлажденным или подогретым (что, в общем-то, не имеет значения, так как от этого качества напитка не изменяются) ароматным ромом.

Но перед тем как решиться на сей подвиг, советуем ознакомиться со следующей информацией. Во-первых, настоящий ром делится на три типа: легкий (кубинские сорта), средний (пуэрториканские, барбадосские и мексиканские сорта), тяжелый (ямайский, ромы Мартиники и Тринидада). По сравнению с ромом тяжелого типа, легкий ром обладает менее выраженным вкусом и ароматом. Содержание спирта в роме колеблется от 40 до 80 %.

К легкому типу относятся следующие марки кубинского рома: «Гавана клаб» — белый сухой (3 года выдержки, около 40–50 %) и «Гавана клаб» — белый сухой (7 лет выдержки, более 60 %). К тяжелому рому — ямайскому — относятся «Майерс Плантер панч», «Кэптен Морган блэк лейбл» и некоторые другие, наличие спирта в которых колеблется от 60 до 80 %.

Никаких добавок в этот бодрящий напиток его производители не вносят, считая, по всей видимости, что вкусовых качеств основного сырья — тростника, более чем достаточно для того, чтобы дать понять любителям крепких напитков: ничего подобного пробовать раньше им не доводилось.

На территории России, а также стран СНГ ром или какой-либо напиток, похожий на него, не производится. Так что если вы когда и где-либо увидите жестяную баночку с надписью «Ром», можете не сомневаться, что перед вами чистая подделка, даже если надпись выполнена на английском языке. Дело в том, что настоящий ром никогда не продается ни в какой другой таре, кроме как в бутылках определенной формы и с этикетками, украшенными гербом страной-производителя. Но никак не в жестяной банке, куда щепетильные жители жарких островов никогда бы не решились налить напиток, приготавливаемый с такой заботой и любовью.

И вообще, что ни говори, но нигде ром не пользуется такой бешеной популярностью, как в странах Латинской Америки, где его пьют в натуральном виде, не разбавляя. В других странах в таком виде он употребляется крайне редко. Ром в основном используется при приготовлении различных смешанных напитков: коктейлей — легкий (белый) ром, для тонизирующих, прохладительных напитков и пуншей — тяжелый (темный).

Среди коктейлей из белого рома наиболее известными и популярными считаются так называемые коктейли смэш, которые являются едва ли не самыми крепкими из всех известных смешанных напитков. Может быть, именно потому они так и называются — smash — что в переводе с английского означает «тяжелый, сокрушительный удар». В состав таких коктейлей обязательно входит мята и какой-нибудь крепкий напиток (чаще всего ром, хотя нередко используется и джин).

Известно, что коктейль под названием «Ром смэш» был одно время очень популярен в барах Америки, особенно среди представительниц прекрасного пола, которые восхищались его изысканным вкусом (в состав этого напитка, помимо рома, входят «Южный» ликер, мята, апельсин и ягоды вишни) и необыкновенно бодрящими свойствами. Однако в скором времени этот коктейль из рома уступил свою популярность знаменитому мартини, завоевавшему не только Америку, но и многие страны Европы.

Еще одним известным напитком с использованием белого рома является «Тореадор», в состав которого также входят сливки, благодаря чему коктейль обладает вкусом мороженого. Однако за «невинным» оформлением напитка (этакая белоснежная воздушная масса в красивом бокале с вишенкой, кокетливо свешивающейся сбоку) скрывается коварство, на которое не способна даже водка. Ромовый «Тореадор» способен свалить с ног кого угодно, даже настоящего быка, не говоря уже о любителях крепких напитков с маленьким стажем и слабым желудком.

Белый ром вместе с джином (смесь поистине взрывоопасная!) входят в состав коктейлей сауэр, то есть кислых коктейлей.

Свое название эти напитки получили из-за общего признака — кислого, а иногда и терпкого вкуса. Он создается благодаря тому, что в рецептуру этих коктейлей входят цитрусовые соки.

Один из них носит очень красивое и элегантное название — «Джин Дайквири», наверняка знакомое читателям если не по детективным романам, где коктейль очень часто упоминается в качестве любимого напитка главного героя, то по многочисленным кинофильмам.

Наследие настоящих флибустьеров — ром — по достоинству был оценен многими аристократами, в особенности

консервативными англичанами, которые на его основе стали изготавливать не менее крепкий напиток — грог, о котором следует сказать несколько слов отдельно.

Младший собрат рома — грог — считался любимым напитком английских пиратов. Жизнь их была отнюдь не легкой: приходилось промышлять в условиях промозглых ветров и вечных сырых туманов, окутывающих Британию и ее морские просторы.

Для быстрого обогрева людей, попавших в шторм, в ледяную воду, простуженных, переохлажденных, потерявших силы, и был придуман напиток с лаконичным названием «грог». Он мгновенно согревал, активизировал дыхание и нормализовывал сердечную деятельность, к тому же имел истинно «мужской» вкус.

Благодаря всем этим достоинствам грог стал очень популярным среди моряков и очень быстро вошел в число их самых любимых напитков. Настоящий грог готовится из хорошей водки и очень крепкого, хорошо настоявшегося сладкого чая. Смесь проваривают несколько минут и пьют очень маленькими глотками.

С течением времени появились новые рецепты грога. Например, водка заменяется на ром или другой крепкий напиток, а в чай добавляют мяту или пряности.

Однако не советую вам пробовать (особенно в большом количестве), а тем более самостоятельно готовить этот напиток, так как, можете поверить, нет смеси более опасной, чем подогретый ром с так называемым «чифиром». Мало того, что она на несколько часов лишает попробовавшего ее сна и покоя, так еще и обладает способностью «возвращаться» в самые неподходящие моменты, отравляя праздничное веселье.

Лучше всего ограничиться употреблением так называемой «ром-колы» — слабоалкогольного напитка (крепостью порядка 9-15 %). Аромат настоящего рома совмещается с шипучими свойствами колы (сильной газированностью). Полученный напиток популярен в Европе уже довольно долгое время.

Продается он чаще всего в жестяных баночках и стоит недорого, благодаря чему пользуется большим спросом среди молодежи.

Однако даже разбавленный колой, ром способен надолго вывести вас из состояния равновесия — как душевного, так и физического. Но в то же время ром используется в качестве лекарственного средства против тяжелого утреннего похмелья, быстро и безболезненно снимая его.

Кстати, о похмелье. В заключение данной главы мы решили предложить вашему вниманию информацию, которая, учитывая все вышесказанное (в частности, крепость такого напитка, как

ром), наверняка будет небесполезной.

Дело в том, что исследования ученых показали: алкоголь в небольших дозах способствует предотвращению сердечно-сосудистых заболеваний. Кроме того, благодаря высокому содержанию сахара ром считается очень калорийным напитком, полезным при нервном истощении, одним из симптомов которого является недостаток веса.

Можете поверить, что своими опьяняюще-возбуждающими свойствами напиток темпераментных латиноамериканцев ничем не отличается (а в отдельных случаях даже превосходит ее своими качествами) от всемирно известной водки. Поэтому вам всегда стоит помнить о том, что избежать утренних похмельных мучений можно только в одном случае — раз и навсегда научившись правильно пить.

Прежде всего, пить надо медленно, тогда большая часть алкоголя успеет окислиться в организме, не достигнув мозга.

Желательно при этом плотно поесть, отдав предпочтение жирной пище и овощам. Употребление большого количества жидкости также ослабит воздействие спиртного на организм.

Важно знать не только о том, как, но и что пить. Сидя за праздничным столом, не забывайте время от времени интересоваться: а чем, собственно, наполнен ваш бокал. Вдруг его спутали с соседним, и вы, вместо того чтобы потягивать изысканный коньяк, «наберетесь» ромом и к концу вечеринки будете мало чем отличаться от отчаянного пирата, берущего «на абордаж» какую-нибудь неприступную даму с походкой «каравеллы».

ГЛАВА 3 КАК ПРАВИЛЬНО ПИТЬ РОМ

Несмотря на то что ром давно известен ценителям крепких напитков, среди россиян свою популярность он приобрел сравнительно недавно. Приятно обжигающий горьковатый вкус рома нашел своих поклонников только в последние десятилетия.

Российские морозы располагают к употреблению горячительных «средств», ну а ром по праву считается верным другом замерзшего путника.

Ром считается одним из самых крепких алкогольных напитков.

Он наполнит ваше тело приятным теплом и энергией, подарит ощущение «невесомости» и позволит окунуться в состояние эйфории.

Разумеется, все хорошо в меру. Замечательные качества рома действуют гораздо лучше, если количество выпитого вами относительно невелико. Полная бутылка напитка богов отправит вас не в нирвану, а в нокаут. Конечно, есть на этом свете специалисты, способные оставаться в трезвом уме и здравой памяти, сколько бы они ни выпили. Мы смиренно снимаем шляпу перед этими асами и обращаем свою речь к простым смертным.

В прошлые столетия ром считался исключительно пиратским напитком. Пираты ввели моду на этот напиток. Они его пили не иначе как из бутылки. В то время такой способ употребления алкогольных напитков считался вполне нормальным и не вызывал никаких возражений.

В начале XX века в Европе представители среднего класса предпочитали пить ром аналогичным образом. В цивилизованном обществе мы вряд ли можем представить себе человека, который бы упивался ромом прямо из горлышка бутылки. Конечно же, желающие походить на бесстрашных покорителей водной стихии могут позволить себе такую вольность.

Однако большинству современных мужчин ближе традиционный способ употребления спиртных напитков — из рюмок. У тех, кто пьет ром в небольших количествах, больше преимуществ по сравнению с теми, кто действует по принципу: «Чем больше, тем лучше».

Во-первых, если вы предпочитаете цивилизованный способ употребления рома, у вас больше шансов не потерять над собой контроль (любая рюмка меньше, чем бутылка).

Во-вторых, вкус рома более приятен, если его пить

маленькими порциями.

В-третьих, человек может пресытиться ромом, употребляя его в неимоверных количествах. Вы просто перестанете понимать, что вы пьете, ощущать прелесть этого напитка.

В отличие от мужчин, женщинам больше нравится ром со льдом. У него более мягкий и не такой терпкий вкус. Также дамы предпочитают употреблять ром не в чистом виде, а в составе пуншей и коктейлей. Хотя коктейли с ромом считаются крепкими, несмотря на то что истинный вкус рома в коктейлях теряется. Зато появляются новые разнообразные вкусовые оттенки.

Наибольшей популярностью пользуются аперитивы с использованием рома. Перед вечеринкой для улучшения аппетита и, соответственно, настроения хорошо подать аперитив. Ром придает ему терпкий, вяжущий, даже горьковатый вкус и пряный аромат. Аперитив подается в специальных рюмках. Объем порции не должен превышать 75 мл. Аперитив необходимо пить без соломинки, небольшими глоточками, наслаждаясь вкусом. Как правило, аперитив ничем не закусывается. 1 0Но иногда к нему подают оливки, дольки апельсина или лимона. Это не считается нарушением правил этикета.

Диджестивы — это разновидность коктейлей. Их принято пить, после того как вы поели. Они способствуют улучшению пищеварения. Диджестивы более разнообразны, по сравнению с аперитивами, поэтому у них есть своя собственная внутренняя классификация.

Как уже упоминалось, смэш — довольно крепкий коктейль. Его пьют в широком бокале или стакане, добавляя несколько кусочков льда. Объем порции не должен превышать 75 мл. Смэш пьют как самостоятельный напиток. Не рекомендуется употреблять более трех его порций. Этот коктейль считается чисто мужским напитком. Несмотря на это, некоторым женщинам смэш очень нравится. Стоит отметить, что при обсуждении проблем с деловым партнером смэш употреблять не стоит.

Коктейль сауэр можно пить в любых ситуациях. Рома в нем должно быть не более 50 мл. Его принято подавать в специальных рюмках-сауэр. Верхние края таких рюмок следует украшать «наледью» — край рюмки сначала смачивают в небольшом количестве фруктового сока, затем обмакивают в сахарный песок. Сауэр пьют без льда.

Многие любят слоистые коктейли за их оригинальный вкус и эффектный внешний вид. Их пьют на различных торжествах — как официальных, так и домашних. Слоистые коктейли предпочтительнее подавать в высоких узких рюмках. Соломинки к

ним не предусмотрены. Их пьют небольшими глоточками, при этом не сильно наклоняя рюмку, чтобы слои не перемешались между собой.

Такие коктейли особо ценят любители утонченных спиртных напитков. В слоистых коктейлях происходит слияние различных вкусовых качеств, при этом не нарушается индивидуальность каждого напитка в отдельности. Они способны произвести впечатление даже на искушенного гурмана.

Существуют коктейли, которые одновременно представляют собой и выпивку, и закуску. Ойстер — именно такой коктейль. Это напиток с нерастекшимся яичным желтком. Его пьют одним глотком, поэтому рома в нем должно быть не больше 25 мл.

Взбитую смесь выливают в рюмку с широкими краями и в центр осторожно помещают желток. Все это сбрызгивают уксусом.

Естественно, напиток подают без льда. Ойстер пьют как самостоятельный напиток и без закуски.

Коктейли кордиал сложные по названию, но самые простые по составу. Для их приготовления ром смешивают с ликером и взбивают в шейкере. Кордиал подают либо в небольшой рюмке без льда, либо в широком бокале с толстым дном, но тогда уже со льдом.

В Англии в прошлые века был особо распространен горячий алкогольный напиток с пряностями под названием флип.

Последнее время флип все чаще готовят холодным. Коктейль взбивают в миксере или шейкере и подают в широком низком стакане. Сверху коктейль принято посыпать тертым мускатным орехом.

Ойстер и флип — коктейли со специфическим вкусом, и не всем они приходятся по душе. Эти напитки рассчитаны на гурманов и любителей оригинальной выпивки.

Мист — это скорее даже не коктейль, а особый способ подачи крепких спиртных напитков. Для того чтобы правильно подать мист, стакан необходимо наполнить измельченным льдом. Затем в стакан налить порцию рома в 50 мл и все тщательно перемешать. К напиткам мист можно также предложить лимон.

Ром-мист следует медленно пить небольшими глотками. Перед тем как сделать глоток, желательно содержимое стакана слегка перемешать легкими круговыми движениями. Со стороны эти движения не должны выглядеть так, словно вы хотите что-то смыть со стенок стакана.

Ром-мист можно предложить выпить деловому партнеру в кабинете. Он будет нелишним и во время разговора в комнате-библиотеке.

Еще в средние века люди начали готовить различные пунши.

В нашем столетии этот напиток незаслуженно забыт. Только в последние годы пунш вновь начинает приобретать популярность.

Пунш можно пить как в горячем, так и в холодном виде.

Горячий ромовый пунш принято подавать в специальных широких металлических стаканах для пунша. Стаканы для напитка могут быть на небольшой тонкой ножке. Горячий пунш нельзя долго хранить в холодильнике и по необходимости разогревать. Его необходимо пить сразу же после приготовления. Такой пунш рекомендуется подавать на семейных застольях.

«Холодный пунш» сильно охлаждают в морозильной камере. Такой пунш подают в высоких фужерах и без льда. Этот напиток уместен на официальных торжествах.

Пунш с ромом и вином пьют из аналогичных фужеров. Пунш с ромом и взбитыми яичными белками принято подавать в высоких хрустальных фужерах или в очень изящных бокалах из тонкого стекла.

Все пунши подаются в конце застолья как самостоятельный напиток. Этикетом не предусмотрено под пунш употреблять какую-либо закуску.

Женщинам, которые предпочитают пить ром со льдом, можно посоветовать пить напиток в высоких фужерах в форме тюльпана на тонких коротких ножках. Подобный фужер наполняется не более чем на две трети и в него опускается несколько кусочков льда.

Ром можно употреблять не только с простым льдом. Особый неповторимый вкус напитку придает лимонный лед. Такой лед готовят из сока лимона, разбавленного водой из рассчета 1:1.

Настоящие знатоки рома считают, что его следует хранить в небольших серебряных флягах, а употреблять исключительно из серебряных рюмок-наперстков, рассчитанных на один глоток. Такой способ употребления рома считается сугубо мужской привилегией. Известно, что серебро является прекрасным антисептиком. Поэтому ром, хранящийся во фляжке из этого металла, обладает целебными свойствами. Если вы чувствуете себя разбитым, вялым, сделайте один-два глотка рома из серебряной фляжки. Это придаст вам сил и повысит жизненный тонус.

Согласно этикету, правила употребления рома могут меняться в зависимости от ситуации. Не всегда окружающая обстановка благоприятствует употреблению рома из собственной фляжки в рюмке-наперстке. Как ни любил бы человек смаковать спиртное из фляжки, но во время делового ужина, ланча, торжественного банкета это вряд ли будет уместно.

На официальном приеме или торжественном обеде (ужине)

по какому-то важному случаю ром употребляют в небольших количествах. На таких мероприятиях ром предпочтительнее пить в маленьких рюмочках объемом не более 50 мл. Заполнять такие рюмки следует не более чем на две трети.

Ром необходимо пить небольшими глотками, даже если вы пьете его из элегантной серебряной фляжки или из горлышка бутылки. Пить залпом всю рюмку считается дурным тоном, да и вкус напитка вы навряд ли успеете почувствовать.

Рюмку надо несколько минут подержать в руке, чтобы напиток нагрелся. Очень важно, чтобы ром нагревался не искусственным путем, а от теплоты человеческой руки. Таким образом рому передается позитивная энергия. Перед тем как сделать глоток из рюмки, нужно насладиться ароматом рома. Вдыхать его следует постепенно, чтобы аромат медленно проникал внутрь организма. Аромат рома словно подготавливает человека к предстоящему глотку.

После того как вы насладитесь прекрасным крепким ароматом рома, его можно пить. Желательно глоток рома делать, одновременно вдыхая его аромат. Для этого необходимо ртом вдохнуть немного воздуха и аромата, а потом сделать небольшой глоток напитка. Глоток рома нужно несколько секунд подержать во рту и только после этого, сделав маленький глоток, проглотить.

Такой способ употребления рома на первый взгляд может показаться несколько утомительным, сложным. Но выпивая этот алкогольный напиток подобным образом, можно насладиться его качествами.

Этот алкогольный напиток можно подавать и самостоятельно, и в сочетании с легкой мясной холодной закуской.

На фуршетах ром пьют из таких же рюмок, как и во время торжественных обедов. Допустимо также пить его из широких бокалов (граненых или круглой формы) с толстым дном. Стенки таких бокалов не должны быть слишком толстыми, поскольку это затруднит процесс нагревания напитка. Такой бокал заполняется на одну треть. В бокал обычно кладется несколько кусочков льда.

На фуршетах допускается подавать ром как самостоятельный напиток и без закуски. Однако большинство людей предпочитает пить крепкий напиток под легкую нежирную мясную закуску.

Как правило, ром отлично сочетается с табачными изделиями. Поэтому его рекомендуют подавать с хорошими дорогими сигарами (сигаретами, табаком для трубки).

В последнее время деловые беседы проходят не только за чашечкой кофе, но и за бокалом какого-то спиртного напитка. В подобной ситуации спиртные напитки способствуют лучшему

взаимопониманию. Фраза «Что будете пить?» в современном деловом мире звучит не как приглашение напиться и не выглядит как желание споить партнера и обманным способом достичь компромисса в делах.

В таких случаях ром будет как нельзя кстати. Его можно пить в широких бокалах с толстым дном, можно добавить немного льда. Употреблять его следует таким же способом, как и на торжественных обедах. При общении с деловым партнером не следует пить больше двух бокалов рома. Желательно ограничиться одним — это будет признаком хорошего тона. Этот напиток не должен отодвигать на задний план насущные проблемы, ради которых собрались бизнесмены. Ваш партнер оценит по достоинству ваше чувство меры.

Если бизнес-леди на деловом свидании предложат бокал рома, ей от него лучше отказаться. Выпить рюмку этого крепкого напитка могут только очень уверенные в себе, экстравагантные и эмансипированные деловые женщины, которых не интересует, что о них думают окружающие. В том случае, если дама не в силах отказаться от любимого алкогольного напитка, не стоит пить больше одной рюмки.

Ром в широких бокалах с толстым дном, но с тонкими стенками будет уместен во время полуофициальной встречи в кабинете, комнате-библиотеке, когда обсуждаются деловые вопросы. В такой обстановке напиток подается без закуски.

Но если посетитель вам не симпатичен, его не надо угощать ромом. Ром — это напиток дружбы. Его пьют люди, между которыми есть какое-то согласие, гармония или они заинтересованы в ее достижении.

На пикнике в кругу близких людей вы можете позволить себе расслабиться и пить ром так, как вам больше нравится. Но как это часто бывает, когда мы выезжаем на природу, мы не всегда продумываем, как и из чего будем пить те или иные напитки.

Столь удобная в походно-полевых условиях пластиковая одноразовая посуда для закусок незаменима, а вот для рома, к сожалению, не подходит. В пластиковых стаканах вкус напитка заметно ухудшается, теряет свой аромат.

Поэтому, собираясь на пикник, заранее продумайте, какие бокалы следует взять, если вы берете с собой бутылочку рома. Для различных пикников рекомендуется использовать широкие невысокие бокалы с толстым дном.

На различных семейных торжествах ром будет кстати. Его подают, как правило, под холодную мясную закуску. Закуску можно немного разнообразить фаршированными овощами, лимоном и оливками. Если праздник проходит в узком кругу

самых близких родственников, ром можете подавать в невысоких бокалах, заполненных на одну треть.

В том случае, если вы решили, что торжество состоится в домашней обстановке, в этом случае ром следует разливать в маленькие рюмочки по 35–50 мл на тонких ножках. Рюмка не должна быть наполнена больше, чем на одну четверть.

Допустимо подавать ром в фужерах на очень высоких и тонких ножках со слегка изогнутыми краями. Фужер должен быть заполнен на одну треть. Как и в рюмках, так и в фужерах ром рекомендуется пить в чистом виде, то есть без льда. В таких тонкостенных стаканах ром наиболее эффективно нагревается в руках.

Кстати, человеку, который первый раз в жизни пробует ром, чтобы не испортить впечатление о напитке на всю последующую жизнь, настоятельно советуем пить ром из рюмки по всем правилам и только хорошего качества. Ром должен быть непременно хорошего качества. Только тогда вы получите удовольствие от напитка и по достоинству его оцените. Никогда не надо торопиться. Мнение о том, что удовольствие нужно растягивать, как нельзя лучше подходит к рому. Этим напитком необходимо наслаждаться, если вы не будете относиться к рому с почтением, он не раскроет вам всех своих достоинств.

ГЛАВА 4 ЦЕЛИТЕЛЬНЫЕ СВОЙСТВА РОМА

Издавна о роме идут две славы: одна касается того, что многие, злоупотребляя этим напитком, погибали, а вторая слава распространилась, благодаря тому что некоторые люди, используя ром, смогли вылечиться от различных болезней.

Эта глава будет посвящена медицинскому применению рома — как в современной, так и в народной практике. При помощи рома вы можете избавиться от целой группы болезней: простуд, всевозможных ран, воспалительных процессов кровеносной системы, нервной системы и т. д.

ЛЕЧЕНИЕ РАДИКУЛИТА

При радикулите иногда назначают компрессы из рома.

Предлагаем три рецепта компрессов для лечения и профилактики радикулита. 1) Намочите кусок марли в роме и оберните им спину.

Предварительно ром немного подогрейте. Потом эту марлю оберните целлофановым пакетом так, чтобы он хорошо покрывал спину и чтобы марля не выглядывала из-под него. После чего спину оберните несколькими слоями теплой материи. Компресс держите в течение часа. Затем протрите спину тряпочкой, смоченной в теплой воде. Смажьте спину каким-нибудь кремом. 2) Очень сильный эффект при радикулите дает и следующий компресс. Натрите 1 луковицу и 1 небольшую редьку, перемешайте, добавьте 2 ст. л. рома, снова перемешайте. Эту массу переложите на небольшой кусок ткани и плотно приложите его к спине, сверху накройте спину теплым одеялом. Через 30 минут компресс снимите, а спину вытрите тряпочкой, смоченной в теплой воде. После компресса не допускайте переохлаждения спины. 3) Измельчите 4 листа хрена, добавьте 3 ст. л. рома. Смесь выложите на большие капустные листья и приложите к больной спине, сверху накрыв целлофаном. Компресс хорошо утеплите ватным слоем. Через час компресс снимите, кожу протрите и смажьте кремом.

ЛЕЧЕНИЕ РЕВМАТИЗМА

Лечение ревматических болей хорошо осуществлять при помощи ножных ванн и растираний ромовыми настойками.

Налейте в таз горячей воды, добавьте 2–3 ст. л. рома.

Опустите в раствор ноги. По мере того как вода будет остывать, доливайте горячую воду из чайника. Через 10 минут эту процедуру закончите, ноги хорошо вытрите и утеплите.

Ноги, вымытые в горячей воде, хорошенько разотрите ромом до тех пор, пока они не начнут «гореть». После этого наденьте шерстяные носки и укутайте ноги одеялом.

Специально приготовленной настойкой можно натирать больные ноги: 30 г цветов сирени залейте 150 г рома, настаивайте в теплом месте 5 дней. После этого натирайте настойкой ноги на ночь. Утепляйте их шерстяными носками.

ЛЕЧЕНИЕ КОКЛЮША

Для лечения коклюша хорошо использовать смесь, приготовленную на основе молока, рома и чеснока. 4 размельченных зубчика чеснока залейте 1 стаканом молока, прокипятите, смешайте с натертым луком. В эту смесь добавьте 1 ч. л. рома и 1 ч. л. меда. Принимайте по 1 ч. л. несколько раз в день.

Аналогичный эффект имеет смесь из чеснока, лимона и рома. 2 зубчика чеснока выдавите через чесночницу, влейте сок 1 лимона и 2 ч. л. рома. Полученную смесь варите в течение трех часов. Принимайте по 1 ст. л. в день.

ЛЕЧЕНИЕ АНГИНЫ

Ангина хорошо лечится лимонной настойкой. Сок 1 лимона смешайте с 50 г рома и 1 ч. л. меда. Настаивайте в течение часа. Настойкой полощите рот 2–3 раза в день. Можно употреблять внутрь по 10 капель, разбавляя водой в равных пропорциях.

При ангине полезен и малиновый чай, он будет более эффективен, если в него добавить ром. Залейте крутым кипятком 50 г ягод малины (воды должно быть 200 г). Через 10 минут в чай добавьте 1 ч. л. рома и немного меда для придания вкуса и большего эффекта.

Плодово-травяной чай хорошо снимает боли в горле. Заварите 200 г кипятка 50 г ягод черной смородины и 20 г сухих листьев подорожника. Настаивайте в течение 20 минут, процедите и влейте 20 г рома. Употребляйте не менее 2 раз в день.

ЛЕЧЕНИЕ БРОНХИТА

Ром входит в состав многих целебных снадобий, помогающих прочистить бронхи и избавить от кашля. Так, вы можете приготовить следующее лекарство: 1 стакан горячего молока смешайте с 1 ч. л. рома и 1 ч. л. меда. Пейте это средство дважды в день — утром и вечером.

Отвар из цветков ромашки и рома способствует выведению мокрот и облегчает кашель. Для того чтобы приготовить это снадобье, 1 ст. л. цветков ромашки залейте 1 стаканом рома, поставьте на водяную баню и потомите в течение 40 минут.

Готовый настой процедите, пейте горячим по 1 ст. л. до еды.

Травяные сборы хорошо помогают при хронических бронхитах.

Смешайте 10 г травы душицы, 20 г цветов ромашки, 10 г травы шалфея, 10 г листьев мальвы, залейте сбор 2 стаканами кипятка и поставьте на огонь на 20 минут. Готовый отвар процедите, смешайте с 20 мл рома и употребляйте горячим дважды в день до приема пищи.

Луково-медовая смесь издавна считалась противовоспалительным средством, поэтому ее хорошо использовать при лечении бронхита. 2 большие луковицы натрите на мелкой терке, полученную кашицу смешайте с 1 ст. л. меда и 1 ч. л. рома.

Употреблять лекарство по 1 ст. л. через каждые 4 часа. Оно хорошо помогает при воспалении горла, так как бронхит — это следствие воспаления гортани, именно оттуда инфекция попадает в бронхи. Этот рецепт можно разнообразить, добавив тертую редьку. Только меда и рома надо взять в два раза больше. Это средство надо пить по 2 ст. л. три раза в день.

Эффективным при бронхите является отвар из корня алтея. 20 г измельченного корня алтея залейте 1 стаканом кипятка, поставьте на огонь и отваривайте в течение 30 минут. В готовый процеженный отвар добавьте 2 ч. л. рома. Готовое средство пейте по 1 ст. л. 3–4 раза в день.

При воспалении легких вам поможет следующий рецепт. Для его приготовления залейте 1 ст. л. мать-и-мачехи 1 стаканом воды, дайте настояться в течение получаса, после чего процедите и влейте 2 ч. л. рома. Это лекарство употребляйте по 1 ст. л. 3–4 раза в день.

При бронхите, протекающем особо тяжело, помогает компресс, накладываемый на область грудной клетки. 3–4 зубчика чеснока подавите через чесночницу, полученную кашицу и сок смешайте с 1 ст. л. рома. Этим соком пропитайте небольшой кусок марли, наложите его на грудь, сверху накройте чем-нибудь плотным и теплым. Через 1 час компресс можно снять. Чеснок можно заменить луком, только в этом случае надо добавить перетертого хрена: на 1 большую луковицу приходится 1 корень хрена и 2 ст. л. коньяка.

ЛЕЧЕНИЕ ГНОЙНЫХ РАН

40 г цветков календулы залейте 300 мл крутого кипятка, пусть настаивается в течение 20 минут в теплом месте. Процедите, добавьте 1 ч. л. рома, пропитайте ватно-марлевое полотно и наложите его на пораженное место на 10 минут. 1 зубчик чеснока и 1 луковицу натрите на терке, добавьте 1 ч. л. рома. Получившуюся смесь нанесите на бинт и сделайте повязку.

Менять ее следует каждые 2 часа. 40 г листьев ромашки заварите 2 стаканами кипятка, дайте настояться в течение 40 минут. Настой процедите, добавьте 1 ч. л. рома и натертое алоэ. Алоэ надо взять 10 г. Пропитайте ватную салфетку полученным средством и наложите на пораженные участки на 40 минут.

При незаживающих и нагноившихся ранах, язвах, пролежнях хорошо использовать березовую настойку. Заполните наполовину литровую бутылку почками березы, залейте их ромом, целиком заполнив бутылку. Настой будет готов через 10 дней. Им следует обрабатывать раны дважды в день.

Для лечения нарывов хорошо помогает марганцовый раствор в сочетании с ромом. Вскипятите 1 стакан воды, добавьте несколько кристалликов марганцовки. Когда температура воды станет терпимой, подержите в ней палец в течение 10 минут.

После этого завяжите палец бинтом, предварительно нанеся на него перетертый на терке лист алоэ с 10 каплями рома. Эту процедуру проделывайте дважды в день.

Для лечения нарывов можно использовать и такой рецепт.

Луковицу запеките в духовке, размельчите ее, добавьте 1 ч. л. рома, 1 ч. л. меда и столько же муки. Все перемешайте до консистенции мази. Накладывайте мазь тонким слоем на нарыв.

Очень эффективен при нагноениях, порезах, укусах ромовый экстракт коры или почек тополя с луком. Залейте 20 г почек тополя 100 г рома. Настаивайте неделю. Этим настоем промывайте раны и делайте примочки.

ЛЕЧЕНИЕ МОЗОЛЕЙ

Много неприятностей доставляют мозоли. Предлагаем рецепт, при помощи которого вы можете излечиться от этой напасти в течение недели.

Измельчите до пастообразного состояния головку чеснока и луковицу. Добавьте 30 г рома. Промойте место вокруг мозоли и протрите его спиртом. Срежьте мозоль и попарьте ногу в соленой воде. Через 20 минут мозоль станет мягкой. Наложите луково-чесночную смесь на пораженное место, сверху сделайте повязку. Эту процедуру следует проделывать через день.

Аналогичное действие оказывает и следующий рецепт.

Заварите 2 ст. л. сухих цветов календулы 1 стаканом кипятка, дайте настояться в течение 20 минут. Перелейте настой в таз, добавьте 2 ст. л. рома и опустите в него ногу. Распаривайте мозоль 10 минут. Нанесите на бинт предварительно натертый на терке лук и оберните им ногу.

ЛЕЧЕНИЕ ТРЕЩИН НА ПЯТКАХ

Приготовьте ванночку для ног: в 1 л воды заварите 3 ст. л. календулы и 2 ст. л. подорожника. Влейте 2 ст. л. рома. В этом

настое попарьте ноги. После того как кожа отпарится, попытайтесь удалить старый ороговевший слой, но не прибегайте к помощи лезвия. После того как вы очистите кожу, намажьте ступни кремом для ног.

РОМ В КОСМЕТИКЕ

Поговорим о том, как ром благотворно влияет на внешность женщин, только не надо понимать эти слова буквально. В самом деле, с помощью этого алкогольного напитка можно приготовить в домашних условиях множество косметических средств. Так что становитесь красивой с помощью рома!

МАСКИ

1. Маска освежающая подходит для любого типа кожи, отличается освежающим и омолаживающим эффектом.

Смешайте 2 ст. л. рома и 1 белок. Полученную массу нанесите на кожу на 15–20 минут. Маску смывайте холодной водой, а потом протрите лицо небольшим кусочком льда.

2. Защитную маску лучше делать утром, когда кожа не столь сильно страдает от воздействия холодного воздуха, солнечных лучей, ветра и пыли. Это маска обогащает кожу витаминами.

Смешайте 1 белок, 1 ч. л. меда, 1 ст. л. рома, 1 помидор, 1 тертый огурец. Полученную массу нанесите на предварительно очищенную кожу лица на четверть часа. Маску снимите с помощью ватного тампона.

ЛОСЬОНЫ

1. Чтобы приготовить лосьон для жирной кожи, обладающий стягивающим и сушащим эффектом, натрите лимон или апельсин вместе с цедрой, смешайте получившуюся кашицу с 100 г рома.

Смесь настаивайте в темном месте 5–7 дней, после чего процедите и отожмите. К экстракту добавьте 1 ст. л. воды.

Лосьон используйте утром вместо умывания.

2. Цветочный лосьон поможет избавиться от прыщей и угорьков.

Он хорошо помогает при проблемной жирной коже. 300 г рома залейте 2 ч. л. календулы, 3 ч. л. ромашки, 3 ч. л. тысячелистника. Настаивайте в течение 10 суток, после чего лосьон процедите. Используйте вместо умывания.

3. Лимонный лосьон ухаживает за кожей с расширенными порами.

Кроме этого, он обладает отбеливающим эффектом. Сок 1 лимона смешайте со 150 г рома. Настаивайте лосьон под плотно закрытой крышкой в течение недели. Готовым лосьоном очищайте кожу перед сном, наиболее эффективно он воздействует на распаренную кожу.

4. Огуречный лосьон идеально подходит для любого типа

кожи.

Он хорошо очищает кожу, но при этом не сушит ее, как другие спиртсодержащие средства. Натрите на крупной терке 1 огурец, залейте его 1 стаканом рома, поставьте в сухое и темное место на 12 дней. Готовый лосьон процедите и используйте вместо умывания.

УХОД ЗА ВОЛОСАМИ

Теперь можно поговорить и об уходе за волосами. Этот вопрос интересует многих женщин, ведь далеко не каждая может похвалиться густыми и здоровыми волосами. Во многом здесь виновата наша экология, но частенько случается, что и сами дамы, чересчур злоупотребляя всякой химией, губят свои волосы.

1. Давайте приготовим МАСКУ, СТИМУЛИРУЮЩУЮ РОСТ ВОЛОС, которая к тому же обладает питательным эффектом благодаря входящему в ее состав маслу. 1 ст. л. репейного масла смешайте с 2 ст. л. рома. Масло предварительно немного подогрейте, а потом перемешайте с ромом. Массирующими движениями вотрите маску в кожу головы и равномерно распределите ее по волосам. Голову оберните полотенцем и оставьте на 1 час. После применения этой маски вы заметите, что ваши волосы стали блестящими и пышными.

Данная маска очень полезна при выпадении волос. Регулярное ее использование укрепит корни волос и будет препятствовать их выпадению.

Для придания блеска ополосните волосы после мытья прохладной водой с добавлением 2 ст. л. ложек и 2 капель уксуса.

2. Вы можете приготовить маску, которая усиливает РОСТ ВОЛОС. Сначала приготовьте настойку из 2 ст. л. свежих молодых листьев березы и 150 г рома. Настаивайте ее в течение 10 дней, после чего процедите и отставьте. Разотрите 2 желтка с 2 ч. л. касторового масла. Массу смешайте с 2 ст. л. березовой настойки. Все хорошо перемешайте и вотрите в кожу головы. Оставьте маску на 20–30 минут.

3. МАСКА ОТ ПЕРХОТИ нормализует работу сальных желез, благодаря чему значительно сокращается образование перхоти. 100 г молочной сыворотки смешайте с 50 г рома и с 25 г заваренной хны, полученную массу нанесите на предварительно вымытые волосы. Голову оберните и оставьте маску на полчаса.

По истечении этого времени волосы прополощите прохладной водой, повторного мытья не требуется.

4. МАСКА ОТ ПЕРХОТИ И ВЫПАДЕНИЯ ВОЛОС наносится на влажные чистые волосы. 1 ч. л. меда смешайте с 2 зубчиками натертого чеснока, добавьте 50 г рома. Полученную массу вотрите в корни волос и оставьте на полчаса.

5. ВИТАМИННАЯ МАСКА ДЛЯ ВОЛОС готовится следующим образом: 1 головку чеснока натрите на терке, выжмите из получившейся кашицы сок, добавьте 50 г рома, 1 желток, перемешайте.

Получившуюся массу нанесите на чистые волосы и держите в течение получаса. Смывайте прохладной водой.

6. МАСКА ДЛЯ ЛОМКИХ ОКРАШЕННЫХ ВОЛОС делается на чистые волосы. 30 г репейного масла смешайте с 1 белком, 20 г рома, 50 г сыворотки, все перемешайте и нанесите на влажные волосы на 30 минут, а потом ополосните волосы.

УХОД ЗА РУКАМИ И НОГТЯМИ

1. МАСКА ДЛЯ РУК защитит кожу рук от образования трещинок. 1 ст. л. сметаны смешайте с 1 ч. л. рома. Смесь нанесите на руки на 20 минут. Потом вымойте руки теплой водой.

2. ВАННОЧКИ ДЛЯ НОГТЕЙ укрепляют ломкие слабые ногти. 1 ст. л. полевого хвоща заварите 1 стаканом кипятка, дайте настояться в течение получаса. После чего процедите и добавьте 1 ст. л. рома. Опустите руки в состав на 20 минут.

3. СОЛЕВАЯ ВАННОЧКА ДЛЯ НОГТЕЙ не только укрепляет ногти, но и питает их. 100–150 г рома смешайте с 4 ст. л. соли и 1 стаканом горячей воды. Опустите кисти рук в ванночку на 15 минут.

ГЛАВА 5 КОКТЕЙЛИ НА ОСНОВЕ РОМА

КОКТЕЙЛЬ «НА ЗАРЕ»

Требуется: 40 мл рома, 30 мл лимонного сока, 20 мл апельсинового сока, 10 мл сахарного сиропа, 100 мл красного вина.

Способ приготовления. В шейкере смешайте лимонный и апельсиновый соки, добавьте ром. В высокие бокалы положите несколько кусочков льда и разлейте полученную смесь.

Не размешивайте. В самом конце в каждый бокал добавьте красного вина. Не перемешивайте.

КОКТЕЙЛЬ «ГРЕЙПФРУТ В РОМЕ»

Требуется: 50 мл рома, 15 мл гранатового сиропа, 20 мл сока грейпфрута (можно больше), 2 кусочка пищевого льда.

Способ приготовления. В высокие бокалы налейте сначала сироп, затем ром, положите кусочки льда, а в самом конце приготовления добавьте сок грейпфрута.

КОКТЕЙЛЬ «НА ОСТРИЕ НОЖА»

Требуется: 20 мл рома, 20 мл ликера мандаринового, 20 мл шампанского, 1 яйцо.

Способ приготовления. В высоком бокале смешайте ром и ликер, аккуратно добавьте желток, чтобы не повредить его оболочку.

Долейте охлажденное шампанское. Не перемешивайте. Положите кубики льда. Пейте маленькими глотками.

КОКТЕЙЛЬ «МУСКАТНЫЙ»

Требуется: 20 мл рома, 1 яичный желток, 1 ст. л. сахара, 20 мл десертного вина, 20 мл шампанского, 5 г молотой корицы, 5 г тертого мускатного ореха.

Способ приготовления. Взбейте яичный желток с сахаром, добавьте корицу, мускатный орех, ром. Долейте десертное вино, перемешайте. Полученную смесь разлейте по бокалам (на три четверти бокала). Добавьте шампанского.

КОКТЕЙЛЬ «ЗОЛОТЫЕ МАНДАРИНЫ»

Требуется: 50 мл рома, 50 мл ликера мандаринового, 50 мл винного пунша или мадеры, 30 мл шампанского.

Способ приготовления. Разлейте по бокалам ром, ликер, пунш или мадеру. Напитки перемешайте. Бокал должен быть заполнен наполовину. Долейте холодное шампанское.

КОКТЕЙЛЬ «ПЬЯНЯЩИЙ»

Требуется: 20 мл рома, 20 мл апельсинового сока, 20 мл

апельсинового сиропа, 10 мл сахарного сиропа, цедра лимона, 2 кусочка льда, консервированные или свежие вишни, выдержанные в алкоголе.

Способ приготовления. В одном стакане перемешайте лед, ром, ликер, сок и сироп. Смесь перелейте в высокий бокал, добавьте несколько вишен и цедру.

КОКТЕЙЛЬ «ЮЖНЫЙ»

Требуется: 20 мл рома, 20 мл «Южного» ликера, 1 яйцо, 20 мл шампанского, 2 кубика льда.

Способ приготовления. В шейкере смешайте ром и ликер, перелейте в бокал. В отдельную посуду разбейте сырое яйцо, отделите белок. Желток аккуратно переложите в бокал (так, чтобы оболочка не повредилась). Полученную массу заполните охлажденным шампанским. Добавьте лед. Пейте медленно, не перемешивая.

КОКТЕЙЛЬ «СЛИВОЧНЫЙ»

Требуется: 50 мл рома, 1 яйцо, 3 ст. л. сахара, 30 мл охлажденного шампанского, 0,5 стакана сливок, немного тертого шоколада или 1 ч. л. какао-порошка.

Способ приготовления. Взбейте яйцо с сахаром, добавьте ром.

Полученной массой заполните наполовину высокий бокал.

Добавьте охлажденное шампанское. Сверху украсьте взбитыми сливками, которые предварительно смешайте или с тертым шоколадом, или с какао-порошком.

КОКТЕЙЛЬ «ТВОЯ РАДОСТЬ»

Требуется: 0,5 стакана пищевого льда, 40 мл рома, 20 мл лимонного сока, 50 мл апельсинового сока, 1 ч. л. сахарного сиропа, 100 мл сухого красного вина, 50 мл охлажденного шампанского.

Способ приготовления. В одном бокале смешайте пищевой лед, ром, апельсиновый и лимонный соки, сухое вино и сахарный сироп. Все тщательно перемешайте и дополните охлажденным шампанским. Украсьте коктейль дольками лимона и апельсина, посыпанными сахарной пудрой.

КОКТЕЙЛЬ «СЛАСТЕНА»

Требуется: 50 мл рома, 50 мл сгущенного молока, 1 яйцо, 40 мл охлажденного шампанского, 10 г тертого мускатного ореха, 20 г тертого молочного шоколада.

Способ приготовления. В шейкере смешайте сгущенное молоко, яйцо и ром. Полученной массой заполните три четверти бокала, дополните холодным шампанским. Сверху коктейль посыпьте тертым мускатным орехом и тертым молочным шоколадом.

КОКТЕЙЛЬ «С ОГОНЬКОМ»

Требуется: 100 мл рома, 2 лимона, 200 мл красного столового вина, 100 г сахара-песка, 100 мл холодного шампанского, лимонная цедра.

Способ приготовления. В глубокую керамическую посуду влейте вино, процеженный сок лимонов и ром. Добавьте лимонную цедру и сахар. Все тщательно перемешайте и положите дольки лимона так, чтобы они находились на поверхности. На лимонные кружочки насыпьте сахар, который предварительно окуните в ром. Аккуратно влейте шампанское, чтобы не попасть на лимон с сахаром. В конце приготовления коктейля сахар подожгите.

КОКТЕЙЛЬ «ЛЮБИМАЯ ЧЕРЕШНЯ»

Требуется: 50 мл рома, 50 мл коньяка, 100 мл сливок, 300 г спелой черешни или сладкой вишни, 50 г сахара, 50 мл холодного шампанского.

Способ приготовления. Выньте косточки из черешни, пропустите ее через мясорубку, сок отожмите. Взбейте миксером сливки вместе с сахаром, смешайте их с черешневым соком. Полученной смесью заполните четверть бокала, долейте ром, перемешайте, долейте коньяк и снова перемешайте, добавьте шампанское.

Коктейль украсьте ягодкой черешни или вишни.

КОКТЕЙЛЬ «РУБИНОВЫЙ»

Требуется: 50 мл рома, 20 мл гранатового сока, 20 мл виноградного сока, 50 г мякоти дыни, 3 кубика льда, 30 мл охлажденного шампанского.

Способ приготовления. Возьмите высокий бокал, наполните его льдом (на четверть). Влейте гранатовый и виноградный соки, положите нарезанную мякоть дыни, не перемешивайте. Медленно влейте ром. После этого осторожно добавьте охлажденное шампанское. Подавайте сразу же после приготовления.

КОКТЕЙЛЬ «МЕДОВИК»

Требуется: 50 мл рома, 50 мл сока крыжовника, 4 ст. л. натурального меда, 4 яичных желтка, 150 мл охлажденного сухого белого вина.

Способ приготовления. Крыжовник отварите до тех пор, пока ягоды не начнут трескаться. Затем снимите кастрюлю с огня и протрите ягоды через сито. Полученный сок остудите, а затем охладите.

В шейкере смешайте желтки, сок крыжовника, мед, ром.

Перелейте в бокалы. В самом конце приготовления дополните коктейль охлажденным сухим белым вином. Положите лед.

КОКТЕЙЛЬ «КОРАЛЛОВЫЙ»

Требуется: 50 мл рома, 40 мл вишневого сока, 2 ч. л. лимонного сока, 10 вишенок, 1/2 стакана сахара, 1 яйцо, 70 мл холодного красного вина.

Способ приготовления. Смешайте вишневый сок, лимонный сок, очищенные вишни, сахар и ром. В отдельной посуде взбейте яйцо и добавьте его в полученную смесь. Образовавшуюся массу разлейте по бокалам и дополните холодным красным вином. При подаче в каждый бокал положите лед и вишню.

КОКТЕЙЛЬ «ВОЗДУШНЫЙ»

Требуется: 50 мл рома, 200 г фруктового мороженого, 200 мл черничного сока, 150 г ягод из компота ассорти, 100 мл шампанского.

Способ приготовления. Разложите мороженое по бокалам, добавьте черничный сок и ягоды из компота, залейте охлажденным шампанским. В самом конце приготовления добавьте ром. Сверху положите по 1 ч. л. мороженого или взбитых сливок с сахаром.

КОКТЕЙЛЬ «КОФЕ С РОМОМ»

Требуется: 50 мл рома, 100 мл шампанского, 1 ч. л. растворимого кофе, 1 яйцо, 3 ч. л. сахара.

Способ приготовления. Взбейте яйцо с сахаром, добавьте растворимый кофе и шампанское. Полученный коктейль охладите, тщательно перемешайте и добавьте ром. Разлейте по бокалам, в каждый положите по кусочку льда.

КОКТЕЙЛЬ «РОМОВАЯ МАЛИНА»

Требуется: 40 мл рома, 20 мл «Южного» ликера, 20 мл лимонного сока, 20 мл малинового сока.

Способ приготовления. Смешайте лимонный и малиновый соки.

Добавьте сначала «Южный» ликер, а затем ром. Не перемешивайте.

Подавайте с кубиком льда.

КОКТЕЙЛЬ «ЗОЛОТОЕ ДЕРЕВО».

Требуется: 20 мл рома, 20 мл шерри-бренди, 50 мл апельсинового сока, 30 мл коньяка, 20 мл лимонного сока, измельченный лед.

Способ приготовления. Этот коктейль готовится в высокой винной рюмке. На дно рюмки положите измельченный лед.

Сначала влейте ром, затем шерри-бренди, апельсиновый сок и коньяк. Самым последним вливается лимонный сок. Этот коктейль не нужно перемешивать. Пьется он очень быстро.

Подавайте его вместе с фруктами. Особое внимание уделите цитрусовым.

КОКТЕЙЛЬ «ЛЮБИМЫЙ»

Требуется: 20 мл рома, 20 мл коньяка, 20 мл лимонного сока.

Способ приготовления. Этот коктейль готовится в высокой рюмке. Сначала налейте лимонный сок, затем ром и в самом конце коньяк. Не перемешивайте. Коктейль подается вместе с дольками лимона.

КОКТЕЙЛЬ «ДОРОГИЕ ГОСТИ»

Требуется: 20 мл рома, 20 мл сахарного сиропа, 20 мл малинового сока, 20 мл «Южного» ликера.

Способ приготовления. В высоком бокале смешайте малиновый сок, сахарный сироп и «Южный» ликер. Все тщательно перемешайте. В этот же бокал медленно влейте ром. Если вы любите коктейли покрепче, добавьте больше рома и ликера.

Подавайте с фруктами.

КОКТЕЙЛЬ «ЛЕГКИЙ»

Требуется: 20 мл рома, 20 мл коньяка, 10 мл «Южного» ликера, 10 мл «Вишневого» ликера, 10 мл лимонного сока.

Способ приготовления. В глубокой посуде смешайте ром, коньяк, ликеры. Добавьте лимонный сок. Разлейте по бокалам.

В каждую рюмку или бокал опустите вишню или дольку лимона, посыпанную сахарной пудрой.

КОКТЕЙЛЬ «НА СЧАСТЬЕ»

Требуется: 40 мл рома, 10 мл «Пряного» ликера, 1 яичный желток, 1 ч. л. сахарного песка, 20 мл коньяка.

Способ приготовления. С помощью миксера взбейте желток и сахар, добавьте ром, ликер и коньяк, перемешайте. Этот коктейль пьется одним глотком.

КОКТЕЙЛЬ «УТРО В ЛОНДОНЕ»

Требуется: 20 мл рома, 20 мл джина, 20 мл вишневого ликера, 20 мл любой горькой настойки, 10 мл лимонного сока.

Способ приготовления. Все перечисленные ингредиенты перемешайте в шейкере. Добавьте немного лимонного сока.

Разлейте по рюмкам, в которые предварительно положите по 2 кубика пищевого льда.

КОКТЕЙЛЬ «ЛЮБИМАЯ АЛЫЧА»

Требуется: 20 мл рома, 20 мл алычового ликера, 20 мл апельсинового сока, 10 мл лимонного сока.

Способ приготовления. В высокой рюмке смешайте ликер, апельсиновый сок и ром (желательно арабский). В самом конце добавьте лимонный сок.

КОКТЕЙЛЬ «КУБИНСКИЙ»

Требуется: 50 мл кубинского рома «Гавана клуб», 10 мл клубничного сиропа, 20 мл сока грейпфрута, 10 мл любой горькой настойки на травах (по вкусу), 2 кусочка льда.

Способ приготовления. В высокий бокал налейте ром и сироп.

Положите кубики льда. После этого долейте сок грейпфрута. В самом конце в коктейль добавьте несколько капель горькой настойки на травах.

КОКТЕЙЛЬ «ВСТРЕЧА С ВЬЕТНАМОМ»

Требуется: 30 мл рома вьетнамского, 25 мл коньяка, 25 мл лимонного сока, долька лимона.

Способ приготовления. Хорошо перемешайте напитки и украсьте бокал ломтиком лимона.

КОКТЕЙЛЬ «ЭКЗОТИКА»

Требуется: 40 мл рома, 10 мл сахарного сиропа, 20 мл лимонного сока, 5 г молотой корицы, 2 кусочка льда.

Способ приготовления. В высоком стакане смешайте ром со льдом. Добавьте сахарный сироп и лимонный сок. Коктейль перелейте в фужер и посыпьте молотой корицей.

КОКТЕЙЛЬ «ГОРЯЧИЙ ПОЦЕЛУЙ»

Требуется: 50 мл рома, 50 мл лимонного сока, 100 мл кока-колы, лимонная корка (спираль), несколько кубиков льда.

Способ приготовления. В низкий бокал положите несколько кусочков льда, налейте ром (желательно кубинский), лимонный сок и кока-колу, все перемешайте. В коктейль положите спираль из лимонной корки.

КОКТЕЙЛЬ «УТРЕННИЙ»

Требуется: 20 мл рома, 20 мл «Южного» или «Пряного» ликера, 20 мл апельсинового сока.

Способ приготовления. Смешайте в высокой рюмке ром и ликер, долейте апельсиновый сок. К коктейлю подайте консервированную или свежую вишню.

КОКТЕЙЛЬ «ДЕСЕРТНЫЙ»

Требуется: 30 мл рома, 10 мл сока манго или ананаса, 30 мл десертного белого вермута, 10 мл лимонного сока, 10 мл сахарного сиропа, 2 кусочка льда.

Способ приготовления. В широком стакане смешайте ром, сок, вермут и сироп. Положите кубики льда и перелейте в высокий фужер.

КОКТЕЙЛЬ «НА КРАЮ СВЕТА»

Требуется: 40 мл рома, 20 мл «Южного» ликера, 10 мл малинового сока, 10 мл лимонного сока.

Способ приготовления. В высоком бокале смешайте лимонный и апельсиновый соки. Добавьте охлажденные ром и ликер.

Коктейль пейте охлажденным, но лед не кладите. Это ухудшит вкус коктейля.

КОКТЕЙЛЬ «ДАЛЕКИЕ ДАЛИ»

Требуется: 40 мл арабского рома, 10 мл «Южного» ликера,

10 мл малинового сока, 10 мл сахарного сиропа.

Способ приготовления. В высоком бокале смешайте арабский ром, сахарный сироп, малиновый сок и ликер. Вместо ликера «Южного» можно использовать ликер «Шартрез». Коктейль подавайте вместе с соломинкой.

КОКТЕЙЛЬ «ТРИ ОРЕШКА ДЛЯ ЗОЛУШКИ»

Требуется: 2 рюмки рома, 2 ст. л. очищенных грецких орехов, 2 стакана молока, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л. сливок, 1 ст. л. какао, 2 кусочка льда.

Способ приготовления. С помощью миксера разотрите и взбейте орехи вместе с частью молока и сахаром. В полученную массу добавьте остальное молоко, сливки, какао, ром и лед. Лед должен иметь форму грецких орехов. Этот коктейль подавайте в высоких бокалах.

КОКТЕЙЛЬ «АБРИКОСОВЫЙ»

Требуется: 50 мл рома, 20 мл «Южного» ликера, 30 мл абрикосового сока.

Способ приготовления. В высоком бокале смешайте «Южный» ликер, ром и абрикосовый сок. В качестве гарнира можно использовать консервированную или свежую ягоду абрикоса. Для того, чтобы оттенить вкус абрикосового сока, подайте кружок апельсина.

КОКТЕЙЛЬ «ЛИМОННЫЙ»

Требуется: 50 мл рома, 50 мл коньяка, 2 ст. л. очищенных грецких орехов, 30 мл лимонного сока, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л. сливок, 1 ст. л. какао, 2 кусочка льда.

Способ приготовления. Разотрите орехи, добавьте лимонный сок и сахар, взбейте, добавьте сливки, какао, коньяк, ром и лед.

Напиток подавайте в высоких стаканах с ложечкой.

КОКТЕЙЛЬ «ШТОРМ»

Требуется: 50 мл рома, 30 мл сухого вермута, 10 мл малинового сиропа, 10 мл апельсинового сока.

Способ приготовления. Смешайте в широком бокале вермут, ром, малиновый сироп и апельсиновый сок. Подавайте вместе с кружками апельсина.

КОКТЕЙЛЬ «НЕОБИТАЕМЫЙ ОСТРОВ»

Требуется: 70 мл рома, 20 мл сухого вермута, 10 мл сахарного сиропа.

Способ приготовления. В широком бокале смешайте вермут, ром и сироп. Подавайте вместе со свежими или консервированными ягодами вишни.

КОКТЕЙЛЬ «НА ГРЕБНЕ СЛАВЫ»

Требуется: 40 мл рома, 30 мл джина, сок 1\2 лимона.

Способ приготовления. В рюмку налейте сначала сок лимона,

добавьте ром и джин. Не перемешивайте. На дно рюмки положите ягоду консервированной или свежей вишни.

КОКТЕЙЛЬ «НЕЗАБВЕННАЯ»

Требуется: 50 мл рома, сок 1\2 лимона, несколько кусочков льда, лимонная цедра.

Способ приготовления. Смешайте ром, сок лимона и лед.

Разлейте по широким бокалам, добавьте лимонную цедру.

КОКТЕЙЛЬ «СВЕЖЕСТЬ РАННЕГО УТРА»

Требуется: 50 мл рома, 10 мл мятного ликера, 10 мл апельсинового ликера, 20 мл малинового сиропа.

Способ приготовления. В одном бокале смешайте ром, апельсиновый и мятный ликеры, добавьте малиновый сироп.

Коктейль подавайте охлажденным.

КОКТЕЙЛЬ «ДОРОГОЙ ДЛИННОЮ»

Требуется: 30 мл рома, 30 мл коньяка, 30 мл вермута, 10 мл «Южного» ликера.

Способ приготовления. Смешайте поочередно ром, коньяк, вермут и ликер. Не взбалтывая, выпейте.

КОКТЕЙЛЬ «РОМ С МАРТИНИ»

Требуется: 40 мл рома, 30 мл вермута «Мартини».

Способ приготовления. Смешайте ром и сухой вермут «Мартини».

Украсьте кружочком лимона. Подавайте охлажденным.

КОКТЕЙЛЬ «РЯБИНУШКА»

Требуется: 40 мл рома, 20 мл «Южного» ликера, 10 мл рябиновой настойки на коньяке, 2 кусочка льда.

Способ приготовления. Смешайте ром, «Южный» ликер и рябиновую настойку. Настойку можно заменить рябиновым ликером или любым коньяком. Подавайте со льдом.

КОКТЕЙЛЬ «ПЕРСИКОВЫЙ СЛАДКИЙ»

Требуется: 30 мл рома, 1 персик, сок 1\2 лимона, 20 мл сахарного сиропа, 200 мл молока.

Способ приготовления. Очистите персик от кожицы, удалите косточку, нарежьте на маленькие кусочки и взбейте миксером, добавьте сок лимона, сахарный сироп и молоко. Эту смесь перелейте в большой бокал, добавьте ром. Перемешайте.

Подавайте охлажденным.

КОКТЕЙЛЬ «СРЕДНЕВЕКОВЫЙ ЗАМОК»

Требуется: 60 мл белого рома, 20 мл десертного красного вермута, лимонная цедра.

Способ приготовления. Смешайте белый ром и вермут. Сверху положите лимонную цедру.

КОКТЕЙЛЬ «ГАРТЕНЗИЯ»

Требуется: 20 мл рома, 20 мл апельсинового сока, 20 мл

малинового сока, 1 ст. л. взбитых сливок, 1 кубик льда.

Способ приготовления. Смешайте ром, сок и ликер. На дно положите кубик льда, а сверху взбитые сливки.

КОКТЕЙЛЬ «АРОМАТНЫЙ»

Требуется: 20 мл рома, 50 мл красного столового вина, 20 мл сахарного сиропа, сок из 1\2 лимона, 200 мл минеральной воды, 2 кубика льда.

Способ приготовления. В бокале смешайте красное вино (желательно «Каберне»), ром, сок лимона и сахарный сироп.

Перед подачей коктейль дополните охлажденной минеральной водой.

КОКТЕЙЛЬ «МАНГО-МАНГО»

Требуется: 60 мл рома, 60 мл сока манго, 2 кусочка льда.

Способ приготовления. Миксером перемешайте сок манго и ром.

В готовый коктейль положите кубики льда, а края бокала украсьте сахарным инеем.

КОКТЕЙЛЬ «ЗОЛОТАЯ ЦАРИЦА»

Требуется: 20 мл рома, 20 мл абрикосового ликера, 20 мл абрикосового сока, 20 мл белого портвейна.

Способ приготовления. Смешайте абрикосовый сок, ликер, портвейн и ром. В рюмку положите очищенный кружок апельсина.

КОКТЕЙЛЬ «ДАМСКИЕ ПАЛЬЧИКИ»

Требуется: 20 мл рома, 10 мл ликера «Шартрез», 10 мл апельсинового или гранатового сока.

Способ приготовления. Смешайте ликер, ром и сок. На дно бокала положите несколько кубиков льда.

КОКТЕЙЛЬ «КЛУБНИЧКА»

Требуется: 70 мл рома, 30 мл клубничного сиропа, 100 г фруктового мороженого, свежие или консервированные ягоды клубники.

Способ приготовления. Клубничный сироп смешайте с ромом, положите фруктовое мороженое, перемешайте. Разлейте по бокалам, сверху положите по 1 ягодке клубники.

КОКТЕЙЛЬ «ТРИ КАПИТАНА»

Требуется: 50 мл рома, 50 мл портвейна, 50 мл шампанского, 40 мл сахарного сиропа, несколько кружков лимона.

Способ приготовления. Охладите портвейн и смешайте его с ромом. Перед подачей в бокалы долейте холодное шампанское.

Кружочек лимона разрежьте по радиусу и поместите на край бокала.

КОКТЕЙЛЬ «ПРИВЕТ С ТАИТИ»

Требуется: 50 мл рома, 30 мл белого вина, сок 1 апельсина,

сок 1\2 лимона, сок 1\2 ананаса, 1\2 ананаса, 1\2 банана, 5 г корицы, 10 г мускатного ореха.

Способ приготовления. В глубокой посуде смешайте вино и ром.

Добавьте ананасовый, апельсиновый и лимонный соки. Ананас и банан порежьте кубиками, посыпьте их корицей и мускатным орехом. В смесь из соков и спиртного добавьте мякоть ананаса и банана. Коктейль подавайте со льдом.

КОКТЕЙЛЬ «ЗАГАДКА»

Требуется: 50 мл белого полусухого вина, 50 мл рома, сок 1\2 лимона, немного лимонной цедры, 30 мл сахарного сиропа.

Способ приготовления. В сахарный сироп добавьте ром и вино.

После этого влейте лимонный сок и положите цедру лимона.

Подавайте в охлажденном виде.

КОКТЕЙЛЬ «ГРАФСКИЙ»

Требуется: 20 мл рома, 1 ст. л. сладкого вина, 20 мл малинового ликера, 20 мл малинового сока, 1 ч. л. сахарной пудры, 1 ст. л. сливок, ягоды малины, 2 кусочка льда.

Способ приготовления. Миксером взбейте ром, сахарную пудру, вино, сливки, ликер и малиновый сок. Разлейте по бокалам и украсьте ягодами малины. Подавайте охлажденным с кубиками льда.

КОКТЕЙЛЬ «ЛЮБИТЕЛЬСКИЙ»

Требуется: 1 ч. л. красного вина, 40 мл рома, 20 мл коньяка, 1 ч. л. сахарной пудры, сок 1\2 лимона.

Способ приготовления. Смешайте ром, вино, коньяк и сок лимона. Сверху посыпьте сахарной пудрой. Коктейль подавайте охлажденным.

КОКТЕЙЛЬ «СНЕЖНАЯ КОРОЛЕВА»

Требуется: 50 мл рома, 20 мл белого вина, сок 1\2 лимона, 1 ч. л. сахарного сиропа, тертая цедра лимона.

Способ приготовления. В бокале смешайте вино, ром, лимонный сок. Добавьте сахарный сироп, тщательно перемешайте. Сверху положите тертую цедру лимона. Коктейль поставьте в морозильную камеру. Подавайте охлажденным.

КОКТЕЙЛЬ «ДЛЯ МИЛЫХ ДАМ»

Требуется: 20 мл белого рома, 10 мл красного вина, сок 1 апельсина, 50 мл сахарного сиропа.

Способ приготовления. Сок апельсина смешайте с сахарным сиропом, красным вином и белым ромом. Все перемешайте и подавайте охлажденным.

КОКТЕЙЛЬ «СЛАДКИЕ МЕЧТЫ»

Требуется: 10 мл сладкого красного вина, 20 мл ванильного

ликера, 50 мл рома, 50 мл лимонного сока, 1 апельсин.

Способ приготовления. В глубокую посуду влейте сахарный сироп, лимонный сок, вино, ром и ликер. Полученную смесь охладите и перелейте в фужер. В фужер положите дольку апельсина, кусочек пищевого льда, который предварительно окуните в ром. Коктейль подавайте вместе с соломинкой.

КОКТЕЙЛЬ «ЗЕБРА»

Требуется: 30 мл темного рома, 30 мл белого рома, 30 мл коньяка, 30 мл апельсинового ликера, 40 мл сахарного сиропа, 40 мл лимонного сока, долька лимона и апельсина.

Способ приготовления. Смешайте белый и темный ром с коньяком, ликером, сиропом и лимонным соком. На дно каждого бокала положите дольку лимона или апельсина.

КОКТЕЙЛЬ «ОСТРОВОК»

Требуется: 50 мл рома, сок 1 лимона, 40 мл сахарного сиропа, кусочек лимонной корки, 2 кубика льда.

Способ приготовления. В ром добавьте сахарный сироп и лимонный сок. Тщательно перемешайте. Добавьте лимонную корку и кубики льда. Перемешайте, подавайте охлажденным.

КОКТЕЙЛЬ «РОЗА ВЕТРОВ»

Требуется: 40 мл красного вина, 250 мл рома, сок 2 лимонов, 50 г сахара.

Способ приготовления. Выжмите сок из 2 лимонов в глубокую посуду. Добавьте красное вино, перемешайте. В самом конце приготовления добавьте ром и сахар.

КОКТЕЙЛЬ «СЕВЕРНЫЙ»

Требуется: 100 мл рома, 1 яичный желток, сок 1 лимона, сок 1 апельсина, сахар по вкусу.

Способ приготовления. Выжмите сок из лимона и апельсина, смешайте, добавьте сахар и лимонную цедру. Отдельно взбейте яичный желток с сахаром и добавьте эту массу в соки. В самом конце долейте ром и все тщательно перемешайте. Подавайте охлажденным. Фужер украсьте кружками лимона, разрезанными по радиусу.

КОКТЕЙЛЬ «НА ЗАКАТЕ»

Требуется: 50 мл вермута, 30 мл рома, 20 мл персикового сока, 10 мл лимонного сока, несколько кусочков льда.

Способ приготовления. Смешайте в глубоком бокале вермут, ром, персиковый сок, лимонный сок. На дно положите несколько кусочков льда, а сверху украсьте долькой апельсина.

КОКТЕЙЛЬ «ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА»

Требуется: 40 мл «Черносмородинового» ликера, 20 мл рома, 5 мл настойки «Померанцевой горькой».

Способ приготовления. В глубоком фужере смешайте

черносмородиновый ликер и ром. Медленно влейте «Померанцевую горькую». Украсьте ягодами свежей или консервированной черной смородины или дольками цитрусовых.

КОКТЕЙЛЬ «СОЛНЫШКО»

Требуется: 40 мл рома, 2 ст. л. сахара, 20 мл шампанского, 5 мл «Охотничьей горькой», 1 желток.

Способ приготовления. С помощью миксера взбейте яичный желток с сахаром. В бокал налейте ром, добавьте яичную смесь. Добавьте в бокал холодное шампанское и в самом конце — «Охотничью горькую». Все тщательно перемешайте.

ГЛАВА 6 РОМ В КУЛИНАРИИ

Ром до сих пор считают пиратским напитком. И хотя время пиратов уже прошло, ром является любимым напитком многих ценителей и знатоков алкогольных напитков.

Еще со времен пиратов сохранились рецепты блюд, в состав которых входит ром. Это в основном рыбные блюда, но ром используется при приготовлении других блюд, в том числе и мучных. Рецепты некоторых приведены в этой главе.

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

РЫБА С ОВОЩАМИ «СЛАДКАЯ ПАРОЧКА»

Требуется (из расчета на 2 порции): 400 г рыбного филе, сок 1 лимона, 1 свежий огурец, 2 болгарских перца, 4 помидора, 1 головка репчатого лука, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. томатной пасты, 150 мл овощного бульона, соль, перец, 1 ч. л. разведенного уксуса, 1 ч. л. рома, 1 ч. л. сахара, зелень.

Способ приготовления. Нарежьте рыбное филе кубиками и сбрызните ромом, перемешанным с лимонным соком. Нарежьте огурец ломтиками, а перец — полосками. Помидоры слегка обдайте кипятком, чтобы легко отделялась кожура, и разрежьте на 4 части.

Рыбу обжарьте в масле, постоянно помешивая, после чего выложите из сковороды, а оставшимся жиром заправьте овощи и потушите. Добавьте ром, томатную пасту, бульон, посолите, поперчите. Выложите в овощи рыбу и тушите еще 15 минут.

Порубите зелень и посыпьте блюдо.

РОМОВАЯ РЫБА

Требуется: 450 г рыбного филе (судак или щука), 70 мл рома, 3 моркови, 2 головки репчатого, 5 ст. л. растительного масла, 100 г томатного пюре, 30 г уксуса, 150 г мясного бульона, соль, 1 ч. л. сахара, перец, 1 ст. л. муки, зелень.

Способ приготовления. Посолите заранее приготовленную рыбу, посыпьте перцем, обваляйте в муке, поджарьте на растительном масле. Полуготовую рыбу отставьте на время. Займитесь приготовлением маринада: морковь, зелень, лук нарежьте и спассеруйте. Добавьте томатное пюре, специи и тушите под закрытой крышкой в течение 15 минут. Затем влейте в кастрюлю уксус, ром, бульон и прокипятите на маленьком огне в течение 10 минут, добавьте соль, сахар. Готовый маринад охладите, влейте в рыбу и варите на паровой бане.

РЫБНЫЕ ГРЕНКИ

Требуется: 100 г пшеничного хлеба или пресного батона, 200 г отварной рыбы, 2 головки репчатого лука, 6 ст. л. растительного рафинированного масла, 2 яйца, соль, 30 мл рома, 2 ст. л. майонеза или сметаны.

Способ приготовления. Отварную рыбу пропустите вместе с луком через мясорубку, перемешайте, добавьте соль, перец.

Порежьте тонко хлеб и, обмакивая кусочки в смесь из взбитого яйца с ромом, пожарьте на масле. Порежьте гренки мелкими кусочками. В том же масле, где жарились гренки, потушите немного рыбный фарш и перемешайте его с кусочками

гренок.

Залейте эту рыбно-хлебную массу майонезом или сметаной и подавайте к столу.

РЫБА В СОУСЕ

Требуется: 200 г рыбного филе, 2 яйца, 3 ст. л. молока или сливок, 4 ст. л. муки, 2 ст. л. растительного масла, жир для жаренья, 1 ст. л. рома, соль, специи.

Для соуса: 6 ст. л. острого кетчупа, цедра 1 лимона, 1 ст. л. тертого хрена, 5 ст. л. белого вина, 2 капли лимонного сока.

Способ приготовления. Приготовьте тесто из яиц, молока, муки, растительного масла и соли. Тесто должно быть густым, как на оладьи. Нарежьте рыбное филе на порции, посолите и, обмакнув в тесто, обжарьте в жире до готовности. Важное значение имеет соус, который готовится из хрена, смешанного с соком лимона, кетчупом, белым вином с добавлением приправы для рыбы.

ЖАРЕНАЯ РЫБА «ПО-ГОЛЛАНДСКИ»

Требуется (из расчета на 2 порции): 0,5 кг филе красной рыбы, 1 ст. л. соли, черный и красный молотый перец, 5 ст. л. растительного масла, несколько веточек эстрагона, 300 г маринованных грибов, 250 мл сливок.

Способ приготовления. Нагрейте духовку до 180 градусов. Филе рыбы вымойте в холодной воде и обсушите. Приготовьте смесь из черного и красного молотого перца, соли, растительного масла и натрите ею мясо. Обжарьте мясо на разогретом растительном масле. Эстрагон с ромом добавьте к мясу и поставьте в духовку на 35 минут. Через 15 минут переверните рыбу и полейте выделившимся соком. Нарежьте ломтиками маринованные грибы и добавьте к мясу, жарьте еще 15 минут в посуде без крышки.

ТУШЕНАЯ РЫБА

Требуется: 300 г рыбы, 2 ст. л. растительного масла, 6 головок репчатого лука, соль, перец, 30 мл рома, 2 зубчика чеснока, сок 1 лимона, 4 помидора.

Способ приготовления. Разогрейте 1 ст. л. растительного масла, слегка обжарьте нарезанный кольцами лук и дольками чеснок, добавьте нарезанные помидоры, посолите и посыпьте перцем.

Очистите рыбу, сбрызните ромом, смешанным с лимонным соком, и натрите солью. Разогрейте сковородку и налейте растительного масла, 2 ст. л. воды, обжаренный заранее лук, помидоры и тушите все в течение 25 минут.

САЛАМИС — РЫБНОЕ ФИЛЕ «ПО-ГРЕЧЕСКИ»

Требуется (из расчета на 2 порции): 500 г рыбного филе, 2 ст.

л. лимонного сока, 2 ст. л. растительного масла, 1 головка репчатого лука, 1 зубчик чеснока, 25 г рома, 3 ст. л. порезанной зелени, 250 г свежих огурцов, 250 г свежих помидоров, 2–3 стручка сладкого перца, соль, перец.

Способ приготовления. Сбрызните филе рыбы лимонным соком и посолите. Вылейте на сковородку половину указанного количества растительного масла и обжарьте мелко нарезанный лук и чеснок, затем положите рыбу, полейте ромом и посыпьте зеленью. Тушите в течение 15 минут под плотно закрытой крышкой. Нарежьте тонкими колечками стручки сладкого перца, обжарьте в оставшемся растительном масле. Через 15 минут добавьте очищенный от кожицы и нарезанный дольками огурец, а еще через 5 минут половинки помидоров. Приправьте солью и перцем. Когда все овощи будут готовы, выложите их на рыбу и потушите все вместе еще 10 минут под плотно закрытой крышкой на большом огне. Подавайте к столу в горячем виде с отварным картофелем.

РИС С РОМОМ ПО-ФИЛИППИНСКИ

Требуется: 2 стакана риса, 4 стакана воды, 250 г отварной охлажденной морской рыбы, 2 ломтика ананаса, 10 г рома, 2 банана, 1 лимон, 1 стакан фруктового йогурта, 1 ч. л. каперсов, соль, несколько горошин черного перца.

Способ приготовления. Отварите рис в подсоленной воде, не разваривая. Сделайте из марли небольшой мешочек, в который положите горошины перца, опустите мешочек в кастрюлю с рисом.

Сваренный рис остудите и выложите на него кусочки отварной рыбы, ломтики банана и ананаса. Полейте все это соком лимона и ромом. Нарежьте каперсы, смешайте с йогуртом и вылейте на рис. Через 30 минут его можно подавать к столу.

БЛЮДА ИЗ МЯСА

КУРИЦА АППЕТИТНАЯ

Требуется (из расчета на 2 порции): 2 небольших цыпленка, 2 ст. л. куриного жира или сливочного масла, 70 г шпика, 8 луковиц, 150 г шампиньонов, 50 мл рома, 150 мл красного вина, 5–7 веточек тимьяна, 3–4 лавровых листа, 2–3 зубчика чеснока, 1 ст. л. муки, соль, перец.

Способ приготовления. Разделите подготовленных цыплят на 4 части и обжарьте. Снимите обжаренные куски мяса со сковороды, а в нее положите нарезанный кубиками шпик, 2 нарезанные кольцами луковицы, мелко нарезанные шампиньоны, измельченный чеснок. Потушите. Положите мясо, влейте ром, посыпьте мукой, добавьте лавровый лист, тимьян, нарезанный оставшийся лук. Все перемешайте, влейте красное вино, заправьте солью и перцем. Через 20 минут снимите мясо с огня, остальное оставьте тушиться на 20 минут. Готовым соусом полейте горячее мясо и подайте к столу.

КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ

Требуется (из расчета на 2 порции): 6 куриных крылышек, 2 ст. л. кетчупа, 1 ст. л. меда, 1 ч. л. соевого уксуса, 1 ч. л. рома, 1 ч. л. сахара, 1 щепотка приправы для мяса, 2 ст. л. картофельного крахмала.

Способ приготовления. Смешайте 1 ст. л. кетчупа с медом, соевым соусом, приправой для мяса. Обмакните куриные крылышки в смеси и положите в миску мариноваться на 50–60 минут, закрыв плотно крышкой. Нагрейте духовку до 200 °С, разложите на решетке крылышки и поставьте на верхнюю полку духовки. Кетчуп смешайте с сахаром, ромом и крахмалом, варите в течение 10 минут. Крылышки подавайте вместе с соусом.

КУРИЦА В РОМОВОМ СОУСЕ

Требуется: 1 курица, 1 ст. л. растительного масла, 3 ст. л. сливочного масла, соль.

Для соуса: 1 ч. л. сливочного масла или маргарина, 1 ч. л. рома, 1 стакан куриного бульона, 1/2 стакана сметаны или простокваши, щепотка сахара, соль на кончике ножа, 1 ч. л. уксуса, 2 желтка.

Способ приготовления. Выпотрошите курицу, промойте и разделите на порции. Посолите и натрите растительным маслом.

Поместите в духовку и зажарьте, часто поливая выделившимся соком или небольшим количеством воды.

Пока курица жарится, приготовьте из потрохов бульон и дайте ему как следует выкипеть. Из масла и муки приготовьте

подливку для соуса, разведите ее 1 стаканом бульона, добавьте перец, ром, уксус, сметану и прокипятите. Смешайте желтки с небольшим количеством соуса и добавьте к остальному соусу. Варите соус на очень медленном огне или на паровой бане до тех пор, пока он не загустеет. Приправьте соус по вкусу солью и щепоткой сахара, облейте им готовое блюдо из курицы и прокипятите на очень медленном огне.

БАРАНИНА НА ВЕРТЕЛЕ

Требуется: 500 г баранины, 2 головки репчатого лука, соль, перец, чесночный соус, 5 ст. л. рома, 20 мл растительного масла.

Для чесночного соуса: 5 зубчиков чеснока, 10 зернышек миндаля, 2 ст. л. панировки, 1 яйцо, 1/2 лимона, соль.

Способ приготовления. Насадите небольшие куски мяса с луком на вертел, обильно посолите, сбрызните ромом, поперчите и обжарьте. Приготовьте соус, смешав давленый чеснок, миндаль, панировку и желток. Постепенно влейте масло, постоянно помешивая, посолите и добавьте сок лимона. Готовый соус подержите некоторое время в холоде. Подавайте к жареной баранине.

МЯСНОЕ ФИЛЕ С ФАСОЛЬЮ

Требуется: свиное или говяжье филе, 1 банка консервированной фасоли, 1 банка майонеза, 3 яйца, соль, 1 стручок горького перца, бульонный грибной кубик, 40 мл рома.

Способ приготовления. Заранее приготовьте филе, порежьте на мелкие кусочки и отварите в воде с грибным кубиком. Фасоль смешайте с 2 сваренными вкрутую яйцами, залейте майонезом и посолите. Через 15 минут выложите отварное рыбное филе, смешайте с порезанным стручком горького перца, перемешайте.

РУЛЕТ «МУЛАТКА»

Требуется (из расчета на 2 порции): 2 шницеля из телятины, 1 ст. л. горчицы, 50 г брынзы, 25 г оливок, пучок майорана, 2 головки репчатого лука, 2 стручка красного перца, 1 ч. л. горчичных зерен, 2 ст. л. оливкового или любого растительного масла, 25 мл рома, 2 ст. л. сметаны или чесночного майонеза, соль, перец.

Способ приготовления. Мясо посолите, поперчите и смажьте одну сторону горчицей. Брынзу и оливки нарежьте. Майоран вымойте и оборвите листочки. Репчатый лук и перец нарежьте кольцами. Посыпьте шницели зернами горчицы и выложите на них брынзу, оливки, майоран, половину лука и перца. Скатайте мясо в рулетик и закрепите. Обжарьте рулетики в 2 ст. л. масла. Влейте ром и 100 мл воды. Тушите в течение одного часа. Затем поставьте в теплое место. Оставшийся лук и перец спассеруйте в 2 ст. л. масла, разведите соком, выделившимся при жаренье.

Добавьте в полученный соус сметану и специи.

МЯСНОЙ РУЛЕТ

Требуется: 400 г мяса свинины, 3 луковицы, 1 стакан риса, 2 яйца, 60 г растительного масла, 1 ст. л. рома, панировочные сухари.

Способ приготовления. Пропустите мясо через мясорубку, выложите на смоченную салфетку и разровняйте ножом так, чтобы получился ровный корж толщиной 1 см.

Отварите рис в подсоленной воде. Откиньте на дуршлаг.

Положите на середину мясного коржа рис, заправленный маслом и луком. Соедините края фарша. Полученный рулет осторожно возьмите с салфетки и положите швом вниз на противень, смазанный маслом. Смажьте рулет яичным желтком, посыпьте сухарями, полейте маслом, сделайте в нескольких местах небольшие дырочки и поставьте тушиться в духовку на 20 минут. Вкус рулета хорошо оттеняется острым кетчупом.

РУБЛЕНОЕ МЯСО «ПО-АМЕРИКАНСКИ»

Требуется (из расчета на 2 порции): 250 г говядины, 250 г вареного картофеля, 3 стручка сладкого перца, 5 ст. л. рома, 3 ст. л. томатной пасты, сок 1 лимона, сахар, соль, перец, жир для жаренья.

Способ приготовления. Нарежьте говядину кубиками, обжарьте.

Нарезанный кубиками картофель смешайте с мясом. Стручки сладкого перца смешайте с томатной пастой, потушите в течение 25 минут на небольшом огне, добавьте ром и тушите до полной готовности. Приправьте готовое мясо соком лимона и сахаром, посолите и поперчите. Подайте к столу с белым хлебом.

БЛЮДА ИЗ ТЕСТА

ПИРОГ «ВКУСНЕЙШИЙ»

Требуется (из расчета на 4 порции): 2 головки репчатого лука, 150 г ветчины, 150 г слоеного теста, 30 мл рома, 1 яйцо, 1 ст. л. сливочного масла, 100 г сметаны или сливок, соль и перец, 50 г молотых грецких орехов, 1 ч. л. тмина, щепотка тимьяна.

Способ приготовления. Нарежьте лук кольцами, а ветчину — полосками и обжарьте на сливочном масле. Спассеруйте лук.

Смешайте яйца со сметаной, влейте ром, посолите, поперчите и добавьте лук.

Нагрейте духовку до 200 градусов. Форму смажьте маслом или маргарином. Сложите слоеное тесто пластинами одна на другую и раскатайте до диаметра 30 см. Переложите это в форму, сверху положите массу из лука. Посыпьте полосками ветчины и выпекайте в духовке в течение 25 минут. Готовый пирог посыпьте тмином и темьяном.

ГУСАРСКИЕ ПОНЧИКИ

Требуется: 250 г охлажденного сливочного масла, 200 г сахара, 2 яйца, 250 г фундука, 250 г муки, цедра и сок 1 лимона, 0,5 ч. л. корицы, 1 желток, 1 ч. л. рома, сахар для посыпки, 40 г миндаля, мармелад или домашнее желе.

Способ приготовления. Взбейте сахар со сливочным маслом, введите постепенно яйца, рубленый фундук, просеянную муку, цедру лимона, сок лимона, корицу и ром. Разогрейте духовку до 200 градусов. Выстелите противень пергаментом. Скатайте из теста небольшие шарики. Сделайте обратным концом ложки в шариках углубление, обмажьте их взбитыми желтками, посыпьте сахарным песком и рубленым миндалем. Выпекайте в духовке в течение 25 минут. Остудите пончики и влейте в проделанные углубления растопленный мармелад или желе (можно заменить растопленным шоколадом), дайте массе застыть.

«БОЛТЛИВЫЕ» ЯЗЫЧКИ

Требуется: 3 яйца, 150 г сахара, 150 г муки, 50 г мелко нарезанных апельсиновых корочек, 1 ч. л. ванильного сахара, 1 ч. л. рома.

Способ приготовления. Взбейте миксером яйца и сахар в густую пену. Добавьте муку, ром, апельсиновую корку, ванильный сахар. Возьмите кондитерский мешочек и наполните его полученным тестом. Смажьте противень густым слоем сливочного масла и выдавите из кондитерского мешочка тесто в виде язычков средней длины. Язычки оставьте на противне на 2–3 часа, чтобы они подсохли, а после этого разогрейте духовку до температуры

190 градусов и выпекайте их в течение 15–20 минут. Готовым язычкам дайте остыть.

ТОРТ «НЕЗЕМНОЙ ВКУС»

Требуется: готовый кекс (вес 500–600 г), 1,5 ст. л. порошка какао, 3 яйца, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л. муки, 50 г сливочного масла, 1 стакана молока, 10 г ванильного сахара, 1 ч. л. растворимого кофе, 1 ст. л. рома, 50 г миндаля.

Способ приготовления. Готовый кекс разрежьте на 4 пласта, пропитайте их компотным сиропом или пропиточной жидкостью, заправленной ромом.

Приготовьте крем. Тщательно смешайте порошок какао с сахаром и яйцами, взбейте, добавьте 3–4 ст. л. холодного молока, размешайте до получения однородной массы. Оставшееся молоко доведите до кипения, вылейте в массу и поставьте на водяную баню. Постоянно помешивайте до тех пор, пока не закипит, крем должен загустеть. Затем добавьте сливочное масло, заправьте ванилином и охладите.

В приготовленный крем добавьте растворимый кофе и коньяк.

Каждый слой кекса смажьте кремом, соедините пласты и слегка прижмите их. Покройте оставшимся кремом поверхность торта и боковые стороны. Миндальные орехи очистите от скорлупы и, не измельчая их, украсьте торт.

ПИРОГ «ВЫСШИЙ КЛАСС»

Требуется: 500 г муки, 30 г дрожжей, 100 г сливочного масла, 75 г сахара, цедра 1 лимона, 1 неполная ч. л. кардамона, 1 яйцо, 1/4 л молока, 20 мл рома.

Для начинки: 200 г сливочного масла, 100 г сахара, 25 г миндальных орехов, 1 ст. л. коньяка.

Способ приготовления. Растворите дрожжи в небольшом количестве теплого молока, оставьте на 15 минут. Муку просейте через сито горкой, сделайте в центре углубление.

Осторожно вылейте дрожжи в это углубление, добавьте сливочное масло, сахар, ром, измельченную цедру, кардамон, яйцо и оставшееся молоко. Все компоненты тщательно перемешайте при помощи миксера, затем накройте тесто полиэтиленовым пакетом и полотенцем и оставьте на 1 час.

Противень обильно смажьте жиром или посыпьте мукой. Выложите на него тесто, раскатайте его, большим пальцем сделайте небольшие углубления. В каждое из таких углублений положите размягченное сливочное масло. Тесто равномерно посыпьте сахаром. Миндаль порежьте дольками и посыпьте ими пирог.

Тесто накройте и оставьте его на 20 минут.

Духовку нагрейте до температуры 200 °С и выпекайте до готовности. На дно духового шкафа поставьте плоский сосуд с водой. Горячий пирог полейте коньяком и порежьте на кусочки, подавайте к чаю.

ПЕЧЕНЬЕ «ЛЕСНЫЕ ДАРЫ»

Требуется: 180 г муки, 100 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 150 г сливочного масла или маргарина, 2 ст. л. рома, 2 ст. л. сгущенного молока, 50 г шоколадной глазури, 50 г фундука, 2 ч. л. разрыхлителя.

Способ приготовления. Слега обжаренные орехи пропустите через мясорубку, соедините их с разрыхлителем и просеянной мукой. Перемешайте и добавьте сахар, ванилин, размягченное сливочное масло или маргарин, ром и сгущенное молоко.

Замесите тесто и поставьте его на два часа в холод.

Раскатайте тесто на посыпанном мукой столе до толщины 0,5 см, вырежите из пласта различные формочки и выложите их на противень. Выпекайте в разогретой до 200 5о 0 духовке в течение 8 минут, затем остудите и украсьте печенье шоколадной глазурью или тертым шоколадом.

ПИРОЖНОЕ «КАРТОШКА»

Требуется: 400 г печенья, 150 г сливочного масла, 2 ст. л. сахарной пудры, 2 ст. л. какао-порошка, 1–2 ст. л. рома, карамель.

Способ приготовления. Сливочное масло взбейте с сахарной пудрой при помощи миксера. Печенье проверните через мясорубку, добавьте ром, какао-порошок и тщательно перемешайте. Получившееся тесто скатайте валиком диаметром 3 см, обваляйте в измельченной карамели и поместите в холодильник.

Перед подачей к столу разрежьте валик на ломтики толщиной приблизительно 2 см. Украсьте пирожные цветным мармеладом.

ТОРТ «МЕЧТА ВСЕЙ ЖИЗНИ»

Требуется: 200 г маргарина, 300 г песочного теста, 4 яйца, 1 стакан грецких орехов, 0,5 стакана сахара, 0,5 стакана молока, 5 г питьевой соды, 1 ст. л. рома.

Для крема: 1 стакан сахара, 3/4 стакана воды, 3 яйца, 400 г сливочного масла, 50 г какао-порошка.

Способ приготовления. Взбейте маргарин с сахаром. Яйца разбейте и отделите желтки от белков. Желтки взбейте.

Песочное тесто пропустите через мясорубку или натрите на мелкой терке, смешайте с молоком, ромом, толчеными орехами и содой на кончике ножа. Оставшиеся белки взбейте с 2 ст. л. сахара и добавьте их в массу.

Смажьте форму для выпечки жиром, выложите в нее тесто и

выпекайте в умеренно нагретом духовом шкафу.

Пока торт выпекается, приготовьте крем. Сварите сахарный сироп, взбейте миксером яйца и соедините их с сиропом.

Отдельно взбейте сливочное масло и добавьте его к остывшей массе, постоянно помешивая. Затем разделите кремообразную массу на две части и добавьте в одну часть какао чуть больше, чем в другую.

Остывший торт разрежьте на три пласта, аккуратно обрежьте края и измельчите их в крошку. Нижний пласт смажьте кислым вареньем, второй — более темной частью шоколадного крема.

Боковую поверхность торта обмажьте остатками крема, посыпьте измельченными грецкими орехами и натертым песочным печеньем.

Верх торта покройте светлой частью крема и посыпьте крошкой.

При помощи кулинарного шприца выдавите темный крем, образуя различные фигурки, бока которых посыпьте сахарной пудрой.

БИСКВИТ «ФРУКТОВЫЙ»

Требуется: 300 г готового бисквита, 300 г сливок, 20 г сахарной пудры, 5 желтков яиц, 10 г желатина, 50 г сиропа, 200 г свежей клубники, 200 г абрикосов; для оформления -100 г сливок, 20 г сахара, 30 г рома.

Способ приготовления. Взбейте сливки с сахарной пудрой и соедините их с желтками, растертыми с сахаром. Распустите постепенно в сиропе желатин и добавьте его в смесь.

Выкладывайте в форму, обложенную бисквитами, слои взбитых сливок, фруктов и бисквита. Все это поместите в холодильник на несколько часов. Перед подачей к столу украсьте взбитыми сливками и тертым шоколадом с орехами.

ПИРОЖНЫЕ «ВКУСНЯТИНА»

Требуется: 200 г сливочного масла, 3/4 стакана сахара, 2 яйца, 25 мл рома, 150 г муки, орехи.

Способ приготовления. Смешайте все компоненты в однообразную массу. Тесто должно получиться не очень густое. Вымесите тесто и поставьте его на несколько часов в холодильник.

Затем раскатайте до толщины 0,5 см и вырежите формочками различные фигурки. Смажьте яйцом, посыпьте сахаром, смешайте с измельченным миндалем и выпекайте в слабо нагретой духовке.

ПИРОЖНОЕ «ГЕОМЕТРИЧЕСКОЕ»

Требуется: 250 г муки, 200 г сливочного масла, 1 яйцо, 125 г сахарной пудры, 40 г какао-порошка, цедра 1\2 лимона, 1 ч. л. корицы, 150 г шоколада, 3 ст. л. рома, щепотка соли.

Способ приготовления. Взбейте яйцо с сахаром, добавьте сливочное масло и повторно взбейте миксером. Затем добавьте сахарную пудру, какао, ром, соль и муку, все хорошо перемешайте. Измельчите лимонную цедру и добавьте в тесто.

Тесто ароматизируйте корицей. Поместите его на 1 час в холодильник.

Раскатайте тесто, вырежите формочками различные геометрические фигуры и выпекайте на смазанном жиром противне в течение 15 минут при температуре 180 ˚С. В это время приготовьте шоколадную глазурь: растопите шоколад на водяной бане. Еще не остывшую глазурь нанесите на большие звезды. Маленькие звездочки положите сверху и покройте их смесью сахарной пудры и тертого ореха.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СОУСОВ

СОУС «ПРИВЕТ ОТ ФЛИНТА»

Требуется: 80 г уксусной 9 %-ной эссенции, 2 желтка, 100 г сливочного масла, 15 г эстрагона, 50 г рома, 50 г репчатого лука, 30 г зелени, перец горошком.

Способ приготовления. Измельчите перец-горошек, порубите стебельки эстрагона. Сложите все в эмалированную посуду, залейте уксусом и варите под закрытой крышкой в течение 5 минут.

В охлажденный до температуры 70 °С соус добавьте ром и яичные желтки, сваренные в бульоне со сливочным маслом на паровой бане. За 1–2 минуты до готовности соус посолите и добавьте перец.

Этот соус довольно-таки острый, поэтому подавать его необходимо в небольших количествах к различным мясным блюдам.

СОУС «ВОСХОД СОЛНЦА»

Требуется: 800 г белого основного соуса, 100 г белого вина, 50 г сельдерея, 50 г зелени, 50 г чеснока, перец горошком.

Способ приготовления. Измельчите сельдерей, зелень, зеленый лук, чеснок. Яйца разбейте, отделите белки от желтков, желтки смешайте с несколькими кусочками сливочного масла, поставьте это на водяную баню. Постоянно помешивая соус, влейте смесь из желтков, добавьте вино, соль, перец, лимонный сок. Процедите соус и подавайте к блюдам из вареной рыбы.

СОУС «ШТИЛЬ»

Требуется: 80 г моркови, 50 г петрушки, 70 г репчатого лука, 50 г стручковой маринованной фасоли, 60 г сливочного масла, 1 ст. л. рома, соль.

Способ приготовления. Приготовьте основной соус на мясном бульоне. Спассеруйте муку на сливочном масле или маргарине.

Муку постепенно всыпьте в горячий мясной бульон и варите смесь в течение 50 минут. За несколько минут до готовности посолите и добавьте перец и ром. Бульон процедите. Порежьте петрушку и лук, смешайте с бульоном. Отварите фасоль и соедините ее с приготовленными овощами, залейте соусом.

Доведите его на медленном огне до кипения и заправьте маслом. Этот соус можно подавать к мясным блюдам.

СОУС «НЕЖНЫЙ»

Требуется: 500 г основного соуса, 80 г сливочного масла, 50 г репчатого лука, 40 г зелени, 6 желтков, 50 г белого виноградного вина, 50 г рома, 1 г лимонной кислоты или лимонного сока, соль,

перец.

Способ приготовления. Приготовьте основной соус из мясного бульона, сметаны и специй. Нарежьте приготовленные овощи и отварите их в соусе в течение 30 минут. За несколько минут до конца варки влейте вино и охладите соус до температуры 70 °С. Добавьте перец горошком и варите соус в течение 15 минут до получения густых сливок. Процедите соус и добавьте ром, перец, соль, опять доведите до кипения. Соус принято подавать к мясным блюдам.

СОУС «АППЕТИТНЫЙ»

Требуется: 800 г мясного бульона, 120 г пшеничной муки, 100 г сливочного масла, 20 г соли, 20 г сахара, 100 г сметаны, коренья, лук, петрушка по вкусу, 2 ст. л. рома.

Способ приготовления. Положите в кастрюлю сливочное масло, пшеничную муку, пассеруйте в течение 5 минут при температуре 120 градусов, не допуская изменения цвета муки. В горячую мучную белую пассеровку частями при быстром помешивании вводите горячий мясо-костный бульон, ром и жидкую основу, варите все не менее 30 минут. Постепенно добавьте сырые корни петрушки, лука, снимая все время пену. В пропущенный через марлю или сито соус добавьте горячую сметану, соль, сахар, кусочки сливочного масла.

СОУС «РОМАШКА»

Требуется: 4 яйца, 1/6 л рома, 30 г сахара, щепотка соли, цедра лимона на кончике ножа, сок 1/2 лимона, 50 г сметаны.

Способ приготовления. Все продукты хорошо взбейте венчиком в эмалированной или глиняной посуде, поставьте на слабый огонь и взбивайте до густоты. Ни в коем случае не кипятите соус!

ГЛАВА 7 НЕТРАДИЦИОННОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РОМА

Ром, помимо общеизвестного использования в качестве напитка, является прекрасным средством, которое может выручить вас в самых неожиданных ситуациях. Нетрадиционная сфера применения рома чрезвычайно широка, ознакомившись с данной главой, вы обнаружите, что иметь у себя дома этот напиток очень удобно.

Самое, пожалуй, известное нетрадиционное применение этого божественного напитка заключается в том, что он частенько используется как прекрасный пятновыводитель. Так, например, если вы сидите на вечеринке, банкете, фуршете и вдруг совершенно неожиданно капнули на одежду соус, содержащий томатную пасту, привести себя в порядок, чтобы на это (по возможности) не обратили излишнего и совершенно не нужного внимания окружающие, вам поможет ром. Достаточно будет осторожно и незаметно смочить ромом кончик чистого носового платочка, приложить его к пятну и немного подождать. Затем этой же тканью осторожно удалите остатки соуса. Как можно скорее постарайтесь застирать вещь теплой водой с мылом, исключая те случаи, когда вы имеете дело с бархатом или шелком.

Если вы принимаете гостей у себя дома, ром будет просто незаменим как идеальный пятновыводитель, если на одежде у вас или вашего гостя, на скатерти или даже на обивке мебели оказалось жирное пятно. Подложите под ткань чистую мягкую тряпочку. Ром прекрасно растворит пятно. Смочите в нем марлевый тампон и обработайте испачканный участок ткани. Ром может помочь и тогда, когда необходимо удалить незасохшую масляную краску.

При употреблении рома в качестве пятновыводителя не забудьте предварительно где-нибудь на изнаночной стороне ткани попробовать, не повредит ли ей это средство. На некоторые искусственные ткани ром влияет не лучшим образом. Ромом рекомендуется выводить пятна с одежды темных тонов.

Ром окажет вам неоценимую услугу в том случае, если вы хотите сгладить неприятные ощущения при носке новой обуви.

Протрите обувь изнутри марлевым тампоном, смоченным в растворе, состоящем из 2/3 воды и 1/3 рома.

Великолепное средство для того чтобы у вас как можно дольше хранилась копченая колбаса, сохраняя свой вкус, свежесть

и аромат, это опять-таки ром. Смажьте палку колбасы смесью из 1/3 рома и 2/3 постного масла. Храните колбасу после этой процедуры в холодильнике.

На Ямайке многие века известен (и до сих пор популярен) способ удаления неприятных и очень стойких запахов в помещении, а особенно на кухне. В богатых домах слуги носили в специальных курильницах особую смесь, содержащую ром.

Адекватным этой смеси может стать раствор, позволяющий избавиться от неприятных запахов на кухне. Прокипятите в открытой посуде немного воды, в которую добавьте в равных частях ром и уксус (всего около 2–3 ст. л.), а затем, десять-пятнадцать минут спустя, проветрите помещение.

Не так давно было установлено, что сочетание рома с веществами, содержащимися в картофеле, чрезвычайно эффективно воздействует на моль и на клещей. Если вы желаете избавиться от тех или от других, используйте свежую или сухую ботву картофеля. 300 г свежей (200 г сухой) ботвы замочите в 2 л теплой воды, смешанной с 1/2 стакана рома.

Смесь должна настаиваться 4 часа, затем процедите ее и опрыскивайте комнату раствором каждые пять дней.

Не самую легкую процедуру мытья оконных стекол можно облегчить и при этом достичь удивительного эффекта чистых, блестящих стекол в том случае, если мыть окна водой с добавлением рома. При этом удаление всего жира, грязи потребует от вас значительно меньших усилий, и ваши стекла не будут так быстро загрязняться впоследствии. Перед тем как мыть окна раствором с ромом, протрите стекло и раму сухой мягкой тряпкой для удаления пыли. После этого на 5 холодной воды (она обязательно должна быть холодной) добавьте 4 ст. л. нашатырного спирта и 3 ст. л. рома. Все тщательно размешайте и начинайте мыть окно.

Еще лучше, если после мытья стекол вы обработаете их составом из 100 мл глицерина, 50 мл воды и 20 мл рома.

Протрите стекла этой смесью и вытрите их насухо.

Если вы желаете, чтобы зимой ваши стекла не покрывались узором, чтобы на подоконниках не было влаги, протрите стекла изнутри ромовым раствором с глицерином. Состав должен содержать 1 часть глицерина и 10 частей рома. Его потребуется совсем немного (не больше четверти стакана на одно окно). Не забывайте, что смазывать следует стекла только изнутри.

Не меньше внимания и заботы, чем окна, требуют полы, если вы хотите, чтобы они выглядели наилучшим образом. Особенно тщательно стоит чистить паркет. И в этом вам окажет неоценимую помощь опять-таки ром. Еще в Бразилии при чистке

обработанного дерева непременно применяли этот напиток. Он пропитывал деревянную поверхность, укрепляя и очищая ее, делая дерево удивительным по качеству и по внешнему виду.

Поэтому и сейчас ром поможет вам при улучшении внешнего вида паркетных полов. Вне зависимости от того, натерты ли у вас полы или покрыты лаком, можно использовать следующую смесь.

На половину ведра воды добавьте 1–1,5 ст. л. уксуса, 2 ст. л. рома. Раствор хорошо размешайте. Полы, предварительно вымытые прохладной водой, протрите влажной тряпкой, смоченной в этом растворе. Эффект будет более заметен, если проделывать эту процедуру раз в неделю, а не изредка.

Если вы добавите 1 ст. л. рома на 1/2 стакана «Полироля», блеск будет дольше держаться на очищенных вами полированных поверхностях. Они будут прекрасно выглядеть, а вам еще долго не придется заниматься приведением в порядок полированной мебели.

Удивительные свойства рома помогут и в том случае, если в уходе нуждается ваша кожаная сумочка (но только она не должна быть из светлой кожи). После того как вы вымоете сумочку в мыльной воде, ополоснете, протрете сухой тряпочкой и просушите вдалеке от источников тепла, вы можете обнаружить, что краска на ней слегка потускнела. Протрите сумочку тряпочкой, смоченной в растворе рома (1 ч. л. на 1/2 стакана воды), а после того как раствор подсохнет, протрите ее воском для закрепления и сохранения достигнутого эффекта.

Особенно нетрадиционным для нас кажется использование рома в гадании. Между тем, эта процедура — гадание на роме — являлась необходимым атрибутом жизни флибустьеров. Как известно, ни один пиратский корабль не отправлялся «на добычу» без рома. Но долгое время пираты держали в секрете то, что употребляли ром не только в качестве напитка.

Считается, что традиция гадания на роме появилась, после того, как один пиратский корабль нашел в лодке посреди океана умирающего матроса. Как этот человек оказался на океанском просторе, осталось неизвестным, но именно он, по слухам, перед тем как умереть, научил флибустьеров тому единственному способу гадания, которому они действительно верили.

Гадание на роме для флибустьеров было важной и сложной процедурой, включающей в себя ритуалы, нарушение которых не допускалось. Итак, гадание прежде всего включало ритуал определения, будет ли удачным намеченное предприятие. Для этого у каждого капитана непременно имелась специальная чаша с примесью серебра. Вся команда ночью перед отплытием собиралась на корабле. Приносили специальные три листа

тамаринда. Это растение с крупными ярко-зелеными листьями всегда использовалось для гадания в тропических странах.

Первый лист, лежащий на ровной поверхности, служил основой.

На него вся команда, начиная с юнги и завершая капитаном, капала ром. В специальную чашу с ромом поочередно каждый член команды окунал один палец и, отвернувшись, стряхивал каплю на лист. Затем капитан толковал предзнаменование.

Учитывалось все: какую фигуру образовывали капли, стекались ли они все вместе или составляли несколько отдельных рисунков, близко ли располагались черенки.

Сейчас гадание с использованием рома можно проводить перед поездкой, особенно длительной и связанной с трудностями, опасностями. Можно взять лист любого растения, желательно большого размера и с ворсинками. Затем, обмакивая по очереди каждый палец, начиная с мизинца правой руки, не глядя стряхивайте капли на лист. Если образовалась одна округлой формы лужица, в которую сразу стеклись все капли, поездка пройдет успешно, вы вернетесь без потерь. Несколько отдельных лужиц знаменуют ссоры, хлопоты, непонимание. Если капли располагаются близко к черенку, эта поездка повлечет какие-то встречи с людьми, которые оставят значительный след в вашей судьбе. Если капли образуют крестообразный символ — плохой знак. Капли в виде линии — поездка затянется. Фигура с неровными краями — большая прибыль.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Теперь, после прочтения нашей книги, вы можете быть уверены в том, что вам известно о роме все. Во всяком случае все, что должен знать об этом напитке его потребитель. Смело устраивайте в вашем доме «вечер рома», созывайте близких друзей, приглашайте деловых партнеров или наслаждайтесь ароматом рома в одиночестве или в компании любимого человека. Экспериментируйте с приготовлением коктейлей, используйте ром в быту, а также в кулинарии, для того чтобы придать привычным блюдам новый вкусовой оттенок. И не забывайте использовать его по прямому назначению, но в меру.